



Menu « Tout sur l'asperge » 55€

Uniquement pour l'ensemble de la table

Mise en Bouche

*Asperges blanches
sabayon à l'ail des ours*

Cappuccino d'asperges

*Asperges gratinées au brebis des Pyrénées et
jambon de Bayonne*

Tarte Tatin d'asperges



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Professionnel engagé

sur plus de **30 critères « Fait Maison »**,

Produits frais, qualité du service,
de la vaisselle, de la décoration...

Un titre décerné par l'état sur la base d'un audit
réalisé par un organisme indépendant.

L'esprit de notre cuisine : des produits frais !

Toute notre cuisine est faite maison, sur place,
à partir de produits du terroir,
fournis par des producteurs
qui vivent au rythme des saisons...

Nous apportons un soin tout particulier au choix de
nos viandes,
soucieux du respect de la saisonnalité,
nos légumes sont fournis par des producteurs locaux
et nous privilégions les circuits courts.

Nos canards, élevés au cœur des Landes,
sont sélectionnés par la ferme Barrouillet.

Notre chocolat, de première qualité, provient de la
maison Valrhona.

Tous nos restes alimentaires sont valorisés par la
société Moulinot qui les transforme en fertilisant
naturel et en biogaz (site de Saint-Laurent-Médoc,
Gironde)



*Nous sommes heureux de vous accueillir dans
notre maison familiale landaise du XIXème
siècle, entre Bordeaux et Arcachon.*

*Avec ses terrasses, son jardin, ses quatre
salles, sa roseraie,*

*Le Résinier est une invitation à la générosité
et à l'authenticité.*

*Christophe Bourrissoux, Maître restaurateur,
et son équipe, seront ravis de vous
« transporter » dans un voyage culinaire
d'antan.*

*Avec ses vingt chambres de charme, nichées
dans quatre univers différents, et doté d'un
jardin avec piscine chauffée, le Résinier invite
au calme et à la volupté.*

Bel instant de pure gourmandise

&

Bonne dégustation

La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil

