

Carte

Découvrez dans notre restaurant, la tradition culinaire française avec une approche moderne mélangeant différents terroirs. Nous sommes fiers d'élaborer notre carte et nos suggestions journalières avec des produits frais, soigneusement sélectionnés auprès des producteurs locaux. Notre but, rendre hommage à la qualité de leur production afin de créer une expérience où le client redécouvre la richesse des terroirs Français dans une atmosphère chaleureuse.

Notre carte évolue tous les mois et demi/deux mois afin de respecter la saisonnalité.

Nous proposons **un menu enfant jusqu'à 12 ans**, incluant un plat de la carte au choix en portion adaptée pour **12€** comprenant un verre de sirop et une boule de glace en dessert.

En vous souhaitant un bon repas,

L'équipe de la pointe

MENU DU JOUR

Du mardi au vendredi midi (hors juillet-août)

Retrouvez nos menus du jour fait maison

ENTREE - PLAT OU PLAT-DESSERT

19€

ENTREE - PLAT- DESSERT

23€

Il change chaque jour, n'hésitez pas à pousser les portes du restaurant pour connaître la composition du jour élaboré en fonction des arrivées de la criée, du maraicher ou de notre boucher.

ENTREES

Royale de foie gras, crème de cèpes et truffe noire,
pommes sautées et sauce sucrée-salée

17€

Comme une crème brûlée de courge, champignons crévés

14€

Tartelette de ris de veau et morilles

15€

Bisque de crevettes blanches de l'estuaire de Gironde et
de langoustines, crevettes blanches croustillantes,
salicorne

15€

Marbré de truite des Pyrénées, œuf de brochet et tartare
d'algues

15€



PLATS

Tournedos de veau, émulsion comme une sauce gribiche, carottes glacées au jus de mandarine et purée de courge rotie

26€

Filet de bœuf à la bordelaise, champignons crévés et purée de pommes de terre violettes à l'huile de noisette

30€

Saint-Jacques sauce coraillée, crème de maïs et chips de topinambours

30€

Poisson sauvage en fonction des retours de la criée

Prix sur demande

Risotto de betterave, choux de Bruxelles rôtis au beurre et crème de courge à la cannelle

22€

Prendre un plat en direct peut entraîner une attente de 20 à 30 minutes.

DESSERTS

Gratin de fruits de saison et sabayon aux agrumes safranés

9€

Cheesecake au marron confit et vanille, coulis de chocolat dulcey

9€

Demie-sphère de pudding, croute caramélisée, pralin de cacahuète, poire pochée au caramel de bière et chantilly au cacao

10€

Tourtière aux pommes et aux pruneaux à l'Armagnac et gel de pomme

10€

Assiette de fromages en collaboration avec Frometon

11€

Prix nets services inclus.
La carte est entièrement faite maison.
Merci de signaler toutes allergies et/ou intolérances.