

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

Cassolette de champignons œuf parfait et jambon cru

13€

Foie gras poêlé, pommes caramélisées et sauce sucrée-salée

17€

Marbré de truite des Pyrénées à l'algue Nori, tartare d'algues et œufs de brochet

15€

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

15€

Crème de maïs et petits légumes d'automne aux épices et pousses d'épinards

12€



PLATS

Pavé de cerf façon rossini, purée de céleri et oignons, courge rôtie au miel

27€

Filet de bœuf label rouge des Pyrénées, sauce au vin rouge, purée de courge rôtie et cœur de laitue braisée

30€

Saint-Jacques, tagliani fraîche à l'encre de seiche et minis poivrons confits

30€

Poisson sauvage en fonction des retours de la criée

Prix sur demande

Houmous de betterave, courge et potimarron rôtie, chips de topinambour et panais

22€

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

DESSERTS

Gratin de fruits de saison au sabayon à l'orange

9€

Cheesecake à la courge et vanille

9€

Chou au chocolat et à la cacahuète de Soustons

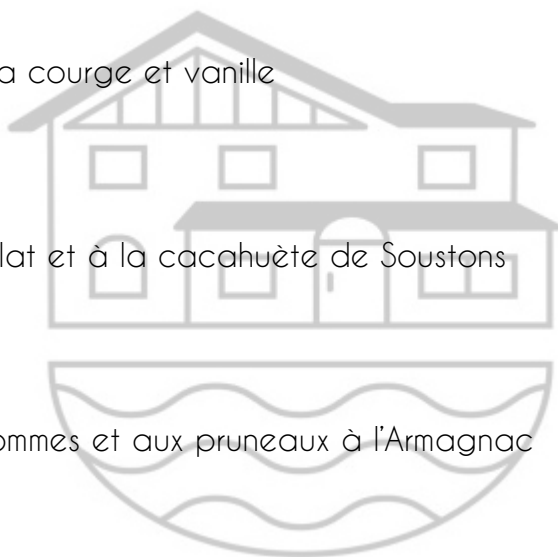
11€

Tourtière aux pommes et aux pruneaux à l'Armagnac

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.