

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

16€

ENTREE - PLAT- DESSERT

20€

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

Carpaccio de veau mayonnaise au thon et citron confit,
câpres et pickles

13€

Foie gras poêlé, pommes caramélisées et sauce sucrée-
salée

16€

Marbré de langoustines aux algues, bisque crémée et
salade de fenouils

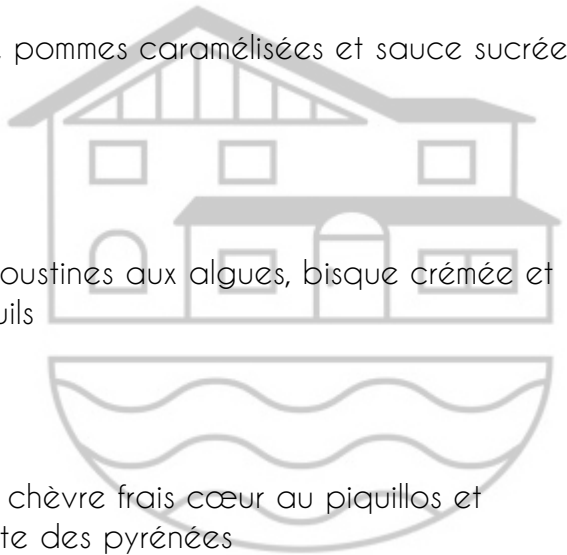
15€

Cheesecake de chèvre frais cœur au piquillos et
gravelax de truite des pyrénées

13€

Gaspacho de melons, burratina et pêches grillées

12€



PLATS

Demi-magret de canard du Sud-Ouest (+200g) sauce aux fruits rouges, risotto de sarasin, brocolis sautés au citron

28€

Filet de bœuf des Pyrénées, sauce Périgueux, purée de pomme de terre et courgettes grillées

30€

Linguines aux palourdes d'Arcachon et au vin blanc

27€

Poisson sauvage en fonction des retours de la criée

Prix sur demande

Houmous au piquillos, quinoa aux herbes et petits légumes façon tajine

22€

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

DESSERTS

Tartelette à la pêche et crème à la lavande

9€

L'assiette chocolatée

10€

Profiterole à la framboise et chocolat blanc

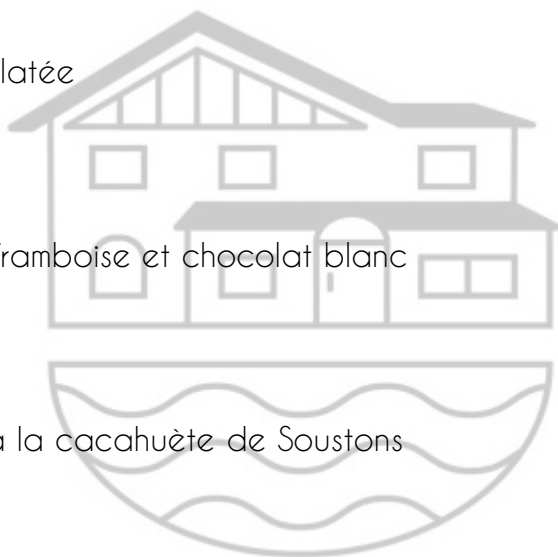
10€

Nougat glacé à la cacahuète de Soustons

9€

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.