

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 sauce au thon et aux câpres

13€

Foie gras poêlé, pommes caramélisées et sauce sucrée-salée

16€

Eventail croustillant crabe et avocat

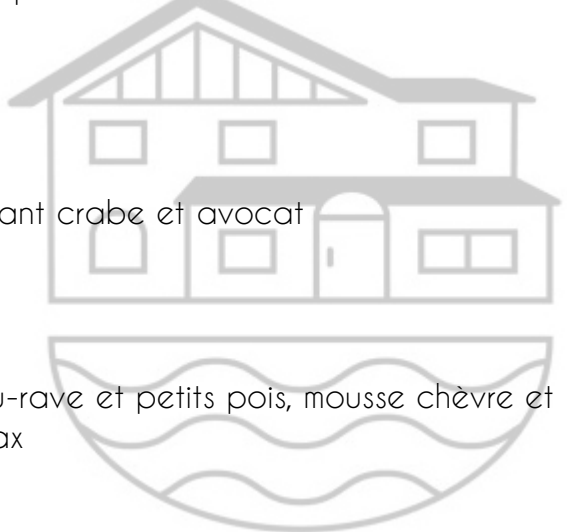
15€

Tartare de chou-rave et petits pois, mousse chèvre et truite en gravelax

13€

Gaspacho de melon vert nectarines grillées et burratina

12€



PLATS

Magret de canard sauce au thé et sirop d'érable
haricots verts et risotto de sarasin

30€

Tomahawk de porc, sauce aux morilles, lentilles piquillos et
citrons confits

28€

Crevettes. risotto au fenouil et fenouil croquant

28€

Poisson sauvage en fonction des retours de la criée

Prix sur demande

Gnocchis à la crème de persil champignons sautés et
oignons frits

21€



DESSERTS

Tartelette feuilletée à l'abricot et crème à la lavande

9€

Pavlova pastèque et fruits rouges

9€

Mille-feuilles chocolat framboises

10€

Nougat glacé à la cacahuète

10€

Assiette de fromages en collaboration avec Frometon

11€

Prix nets services inclus.
La carte est entièrement faite maison.
Prendre un plat en direct peut entrainer une attente de 20 à 30 minutes.
Merçi de signaler toutes allergies et/ou intolérances.

