

L'instant

29 € entrée / plat le midi (hors dimanche)

34 € entrée / plat / dessert les midis et soirs

Entrées

Pimientos del Piquillo / Morue / Emulsion de Tomate
Huile Chorizo-Basilic Pourpre

Gaspacho Concombre-Coriandre / Dahl de Lentilles Corail épicé
Sorbet Yaourt Soja Citron Cumin (végétalien)

Raviole Ouverte / Escargots Petits Gris de la Perlotte
Tradition bordelaise / Ecume d'une Persillade

Perfection de l'Oeuf de Tizac / Piperade Basque / Ventrèche croustillante

Plats

Suprême de Poulet de Mme Brun / Esprit d'un Coq au Vin
Millefeuille Pommes Charlotte

La Pêche du Jour / Artichauts Poivrade confits / Barigoule
Agrumes / Riz Noir

Bavette d'Angus de Castille grillée à la vigne / Charlottes fondantes
Ail noir / Celtauce / sauce Bordelaise corsée (suppl. 8€)

Risotto Noir Vénéré / Légumes d'été à la Plancha / Jeunes pousses
Coulis Tomates mûres / Herbes du Jardin (végétalien)

Desserts

Comme une Pavlova / Crèmeux Vanille / Soupe de Framboise / Citron-Verveine

La Tomate du Lot et Garonne / Cru-cuite / Amande fraîche
Sorbet Basilic-Agrumes (végétalien)

Baba au Rhum / Chantilly Mascarpone / Sorbet Citron

L'Ile flottante / Pistache / Caramel beurre salé / Eclats de Pralin

Dégustation de Fromages au lait cru affinés (suppl. 5€)

Nous sommes à votre écoute pour toute allergie alimentaire

L'impertinent

54€

Entrées

6 Huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claires N°3

Foie Gras de Canard poêlé / Duo Melon-Pastèque / Jus de Réglisse

Pimientos del Piquillo / Morue / Dos de Saumon fumé Label Ecosse
Emulsion de Tomate / Huile Chorizo-Basilic Pourpre

Plats

Thon Rouge d'Atlantique / Légumes d'une Minestrone
Jus corsé anisé de Crustacés

½ Pigeonneau de Mme Leguen / Suprême rôti / Cuisse confite
Cromesquis d'abats / Ecrasée de Petits Pois Thym-Citron

Bavette d'Angus de Castille grillée à la vigne / Charlottes fondantes
Ail noir / Celtauce / sauce Bordelaise corsée

Desserts

La Tomate du Lot et Garonne / Cru-cuite / Amande fraîche
Sorbet Basilic-Agrumes (végétalien)

Comme une Pavlova / Crèmeux Vanille / Soupe de Fruits rouges
Citron-Verveine

Baba au Rhum / Chantilly Mascarpone / Sorbet Citron

L'Ile flottante / Pistache / Caramel beurre salé / Eclats de Pralin

Moelleux Chocolat Noir / 70 % de Cacao / Crème Anglaise Pistache

Dégustation de Fromages au lait cru affiné

Prix nets et service compris
Code WIFI ClientLeTertre33+