

## L'instant

29 € entrée/plat le midi du lundi au vendredi

34 € entrée/plat/dessert les midis et soirs

### Entrées

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

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

Raviole Ouverte/Escargots Petits Gris de la Perlotte  
Tradition bordelaise/Crème légère d'Ail Rose

Moules de Bouchot Bio/Marinière au Curry noir/Combawa  
Comme un Taboulé de Quinoa

### Plats

Suprême de Pintade fermière de Madame Brun /Esprit d'un Coq au Vin  
Pommes Grenaille

La Pêche du Jour/Fenouil/Courgettes/Beurre blanc anisé  
Frégola Sarda en risotto

Hampe de Bœuf Charolais grillée à la vigne/Charlottes fondantes  
Ail noir/Celtuce/sauce Bordelaise corsée

Coco de Paimpol/Légumes d'été à la Plancha  
Coulis Tomates mûres (végétalien)

### Desserts

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

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

Riz au lait /Figue rôtie à la crème de Mûre/Vanille Bourbon

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  
Prix nets et service compris

Code WIFI : ClientLeTertre33+

# **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

Ceviche de Courbine/Salade de Nouilles aux Algues marines  
Bouillon Dashi acidulé

## **Plats**

La Pêche du jour/ Coco de Paimpol en cocotte façon Basquaise  
Ecume de Soupe de poissons

Pressa Ibérique/Tian de Légumes du soleil  
Baba ganoush/Jus corsé

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

## **Desserts**

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

Riz au lait /Figue rôtie à la crème de Mûre /Vanille Bourbon

La Forêt Noire revisitée

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

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

Dégustation de Fromages au lait cru affinés