

# L'instant

30 € entrée/plat le midi du lundi au vendredi

36 € entrée/plat/dessert les midis et soirs

## Entrées

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

Oeuf cuit à la perfection (63,4°) Maison de Tizac  
Panaïs confit/Epinards-Pleurotes/Écume de Cèpes

Velouté de Haricots Coco Hidalgo/Cube de Lard végétal grillé  
Légumes croquants/Huile de Laurier (Végétalien)

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

## Plats

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

La Pêche du Jour/Ecrasée de Pomme Charlotte/Chou de Chine  
Beurre blanc au Caviar d'Oursin

Hampe de Bœuf Charolais snackée/thème sur la Betterave  
Jus d'une Bordelaise à l'ail noir

Riz Vénééré/Légumes d'Automne fondants à l'huile de Noix  
(Végétalien)

## Desserts

Dégustation de Fromages au lait cru affinés par Pierre  
Confitures de l'Atelier Paytra Fouquet à Saint Emilion (suppl. 5€)

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

Comme une Dame Blanche/Gaufre croustillante/Chantilly-Tonka

Poire pochée/Poivre Tasmanie-Vanille/Ganache Chocolat Guanaja 70 %  
Biscuit Financier

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

Nous sommes à votre écoute pour toute allergie alimentaire  
Prix nets et service compris

Code WIFI : ClientLeTertre33+

# L'impertinent

56€

## Entrées

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

Foie Gras de Canard poêlé/Figue-Pomme-raisin/Gastrique Cidre-Cannelle

Ceviche de Dorade Royale/Salade de Nouilles aux Algues marines  
Bouillon Dashi acidulé

## Plats

La Pêche du jour/ Conchiglioni aux Palourdes  
Soupe de poissons de Roche/Safran

Filet de Canette de Challans rôti/Polenta crémeuse Citron vert-Sésame  
Baby corn/Condiment Popcorn-Nori

Bavette Black Angus de Castille/ thème sur la Betterave  
Jus d'une Bordelaise à l'ail noir

## Desserts

Dégustation de Fromages au lait cru affinés par Pierre  
Confitures de l'Atelier Paytra Fouquet à Saint Emilion

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

Comme une Dame Blanche/Gaufre croustillante/Chantilly-Tonka

Poire pochée/Poivre Tasmanie-Vanille/Ganache Chocolat Guanaja 70 %  
Biscuit Financier

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

*Le restaurant Le Tertre et ses partenaires-fournisseurs garantissent l'origine  
des viandes bovines de France et de Castille (Espagne)  
Tous nos plats sont réalisés dans notre cuisine à partir de produits frais bruts*