

L'instant

29 € entrée/plat le midi du lundi au vendredi

34 € 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

54€

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*