

# L'instant

30 € entrée/plat le midi du lundi au vendredi

36 € entrée/plat/dessert midi et soir

## Entrées

Moules de Bouchot Bio/Escabèche de Fenouil  
Tandoori/Coriandre

Oeuf parfait de la Maison Tizac  
Petits Pois à la Française/Cecina de Boeuf/Écume de Sarriette

Escargots Petits Gris de la Perlotte  
Raviole de Céleri/Cappuccino de Ventrèche poivrée

Gaspacho de Cosses de Petits Pois/Chantilly végétale herbacée  
Salade Haricots verts-Concombre (Végétalien)

## Plats

Suprême de Pintade fermière de Madame Brun /Esprit d'un Coq au Vin  
Ecrasée de Pomme de terre Agria aux herbes fines

La Pêche du Jour/Nouille Soba/Pack Soy  
Beurre blanc d'algues-Yuzu

Comme une Tagliata de Boeuf/Condiment Anchois-Citron confit  
Poudre de Pain grillé

Ris Noir vénéré/Artichauts Poivrade/Aubergines grillées  
Pesto/ Jeunes Pousses croquantes (Végétalien)

## Desserts

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

Macaron Lisse Vanille de Tahiti/Namelaka-Tonka/Sorbet Citron vert

Pavlova Pistache/Fraises Guariguettes-verveine/Crèmeux Yuzu

Baba au Vieux Rhum/Ananas rôti/Chantilly/Combawa

Rhubarbe confite/Hibiscus/Framboise de Florent(Végétalien)

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 Spéciale N°3

Escalope de Foie Gras de canard des Landes au Teppaniaky  
Bouillon Dashi/Miso/Légumes croquants/Algues marines

Poulpe d'Atlantique Grillé aux sarments de vigne, mariné  
Quinoa façon taboulé, coulis de Pequillos

## Plats

La Pêche du jour/Coquillages/Frégola sarda en risotto  
Pate de Citron jaune /Ecume d'une Bisque

Cœur de Gigot d'Agneau/Aubergines Grillée  
Artichaut Poivrade confit/Jus court tranché Basilic

Bavette Black Angus de Castille au barbecue/ Sauce Bordelaise  
Grenailles/Sucrine-Champignons

## Desserts

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

Macaron Lisse Vanille de Tahiti/Namelaka-Tonka/Sorbet Citron vert

Pavlova Pistache/Fraises Guariguettes-verveine/Crèmeux Yuzu

Baba au Vieux Rhum/Ananas rôti/ Combawa /Chantilly

Rhubarbe confite/Hibiscus/Framboise de Florent

*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*