

L'instant

30 € entrée/plat le midi du lundi au vendredi

36 € entrée/plat/dessert midi et soir

Entrées

Escargots de la Perlotte/Escabèche Estivale
Tandoori/Coriandre

Gravlax de Truite du Pays Basque/Voile de Gin Erika
Crèmeux Aneth-Baie rose/Radis variés

Oeuf parfait de la Maison Tizac/Brandade de Morue
Piment doux/Chorizo

Gaspacho de Concombre acidulé/Chantilly végétale herbacée
Salade croquante de Courgette de Thierry (Végétalien)

Plats

La Pêche du Jour/comme un rouleau de Printemps/Pack Soy
Beurre blanc d'algues-Yuzu

Filet de Canette fermière des Landes /Orge perlé
Melon au barbecue/Huile Aneth

Tagliata de Boeuf/Condiment Anchois-Citron confit-Tomates séchées

Haricots Coco de Paimpol/Légumes du soleil /Coulis de Poivron brûlé
(Végétalien)

Desserts

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

Figue rôtie à la Crème de Cassis /Financier/Framboises du Lot et Garonne
(Possibilité Végétalien)

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

Notre Forêt Noire déstructurée

Pêche de Vigne confite/Crumble Noisette-Citron
Espuma Riz au lait/Estragon

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

Code WIFI : ClientLeTertre33+

L'impertinent

56€

Entrées

Velouté de Salicornes/Huîtres Marennes d'Oléron Spéciale au barbecue
Espuma de Pomme de terre/Citron vert-Bonite séchée

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

Tentacules de Poulpe grillées aux sarments de vigne
Salade de Haricots Coco acidulée /Piquillos /Pesto Roquette

Plats

La Pêche du jour/Fenouil en cuisson de 10 h
Riz Rouge de Camargue/ Beurre blanc au caviar d'Oursin

Preso Ibérique Bellota grillée/Polenta crousty
Baba ganousch/coulis de Poivrons brûlés

Bavette Black Angus de Castille au barbecue
Gratin Macaroni-Tapenade noire/Légumes grillés/Jus d'Ail noir

Desserts

Dégustation de Fromages au lait cru affinés par Pierre Rollet

Figue rôtie à la Crème de Cassis /Financier/Framboises du Lot et Garonne
(Possibilité végétalien)

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

Forêt Noire déstructurée

Pêche de Vigne confite/Crumble Noisette-Citron
Espuma Riz au lait/Estragon

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

Code WIFI : ClientLeTertre33+

*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.*