

L'instant

32 € entrée/plat le midi du lundi au vendredi

39 € entrée/plat/dessert midi et soir

Entrées

Escargots de la Perlotte/Butternut-Noix torréfiées
Ecume de Cèpes de nos contrées

Salade de Lentilles vertes du Puy/Haddock fumé
Carpaccio de Chou-fleur/Vinaigrette Betterave-Truffe

Oeuf parfait dans l'esprit d'un Poireau vinaigrette
Hollandaise acidulée/graine de Moutarde

Velouté Carotte « Crécy »/Carottes pourpres confites
Cappuccino de Noisettes (Végétalien)

Plats

La criée du jour /Fine Brandade
Frégola sarda/Bisque de Langoustines

Ramen japonais/Noodles/Légumes de saison

Risotto d'Epeautre torréfié/Légumes d'Hiver/Huile de Laurier (Végétalien)

Desserts

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

Panais confit/ Pommes comme une tatin /Gel de Cidre/Crumble citron vert
Caramel beurre salé/Sorbet Combawa (Possibilité végétalien)

Notre Forêt Noire déstructurée

Pavlova Ananas rôti/Poivre de Tasmanie
Crèmeux Coco/Sorbet Citron Vert

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

Code WIFI : ClientLeTertre33+

L'impertinent

59€

Entrées

Huitres Spéciales Marennes d'Oléron fumées
Pochées au Saint Emilion Grand Cru/Carottes/Champignons des bois/Noisettes

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

Carpaccio de Saint Jacques de la Baie de Quiberon/Speck
Vinaigrette Pomelos-Sésame-Mirin

Plats

La Pêche du jour/Marinière de Coques au Citron confit (suppl. 8€)
Risotto aux senteurs de Truffes Noires

Dos de Cerf de Sologne /Salsifis Miel-Laurier (suppl. 8€)
Crumble de Panais/Sauce Grand Veneur

Pièce du Boucher/Echalote Cuisse/Pomme de terre confite
Betterave/Sauce Bordelaise

Desserts

Dégustation de Fromages au lait cru affinés

Panais confit/ Pommes comme une tatin /Gel de Cidre/Crumble citron vert
Caramel beurre salé/Sorbet Combawa (Possibilité végétalien)

Forêt Noire déstructurée

Pavlova Ananas rôti/Poivre de Tasmanie
Crèmeux Coco/Sorbet Citron Vert

Nous sommes à votre écoute pour toute allergie alimentaire

*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.*

Prix nets et service compris

Code WIFI : ClientLeTertre33+