

L'instant

33 € entrée/plat midi seulement hors samedi-dimanche-jours fériés

41 € entrée/plat/dessert midi et soir

Entrées

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

Salade de Lentillons d'Ambarès/Haddock fumé
Carpaccio de Chou-fleur/Vinaigrette Betterave-Truffe Noire

Œuf parfait de Tizac dans l'esprit d'un Poireau vinaigrette
Hollandaise acidulée/Graines de Moutarde

Velouté Argenteuil (Végétalien)
Fricassée d'Asperges Vertes et Blanches Bio des Landes

Plats

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

Pièce du Boucher/Asperges blanches à la Planche/Orge Perlé
Sauce Poulette à l'Ail des Ours

Risotto de Céréales torréfiées/Légumes du moment/Huile de Laurier de notre jardin
(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

Eclair craquelin/Crèmeux Caramélia/Ananas confit
Suzette exotique

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

Code WIFI : ClientLeTertre33+

L'impertinent

61 €

Entrées

Huîtres Spéciales Marennes d'Oléron pochées au Vin Jaune
Asperges blanches et vertes Bio des Landes /Hollandaise/Effluve de Morilles

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

Ceviche de Thon Rouge Ikéjimité/Pozu Yuzu/Algues marines

Plats

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

Pièce du Boucher/Oignon confit/Pomme de terre confite/Duxelles
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)

Eclair craquelin/Crèmeux Caramélia/Ananas confit
Suzette exotique

Forêt Noire déstructurée

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+