

L'instant

Entrées

Escargots de la Perlotte La Réole/Bordelaise/Lentillons d'Ambarès
Speck / Persillade

Oeuf parfait de Tizac 64°C/Gaspacho Petits Pois/Lait de Noisettes
Tuile de Ventrèche Basque/Ecume Estragon

Tofu grillé/Velouté rafraîchi de Petits Pois au Lait de Noisettes (Végétalien)
Poussière Estragon

Plats

La Criée du jour/Fine Brandade /Tandoori Masala
Riz Basmati/Coulis Concombre

Filet de Canard « Mulard » des Landes/Miel-Romarin
Boulghour fondant / condiment Framboise-Betterave

Couscous de Légumes d'été/Bouillon épicé Ras el Hanout
(Végétalien)

Desserts

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

Gariguettes de Meilhan-sur-Garonne/Rhubarbe/Pavlova
Mousse fromage blanc Citron Vert (végétalien possible)

Tiramisu revisité/Amande amère/Ganache Chocolat/Sorbet Café

Eclair craquelin/Crèmeux Citron/Meringue Combawa
Suzette Limoncello

Panna cotta Framboise-Vanille de Madagascar/Poivre Tasmanie
Tuile croquante/Sorbet Framboise

Notre Forêt Noire déstructurée

41 €

L'impertinent

Entrées

Huîtres Spéciales Marennes d'Oléron pochées/Esprit d'une Raïta indienne
Crème Wasabi/Sorbet Citron vert

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

Tentacule de Poulpe/Gremolata/Espuma Burrata/Huile de Basilic/ Tuile Parmesan

Plats

La Pêche du jour/Pâtes farcies aux Coques (suppl. 8€)
Beurre blanc au caviar d'Oursin

Pièce du Boucher/Polenta crémeuse/Artichauts/Fèves
Ecume Morilles

Desserts

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

Gariguettes de Meilhan-sur-Garonne/Rhubarbe/Pavlova
Mousse fromage blanc Citron Vert

Tiramisu revisité/Amande amère/Ganache Chocolat/Sorbet Café

Eclair craquelin/Crèmeux Citron/Meringue Combawa
Suzette Limoncello

Panna cotta Framboise-Vanille de Madagascar/Poivre Tasmanie
Tuile croquante/Sorbet Framboise

Notre Forêt Noire déstructurée

61 €

*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+