

L'instant

Entrées

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

Moules Bio de Charente/Soupe rafraîchie au Pistou/Râpée de Haddock

Tomate « Cœur de Bœuf » confite 10 heures/Crumble Parmesan
Eau de Tomate-Basilic/Pesto Rosso (Végétarien)

Plats

La Criée du jour en Ceviche/Quinoa noir/Légumes d'été marinés
Jus de Fenouil acidulé

Filet de Canard de Mme Brun laqué Miel-Romarin
Pêche tapée rôtie / Polenta à la Livèche/Sauce gastrique Framboise

Quinoa noir tiède/Légumes Grillés/Caviar d'Aubergine
Eau de fenouil acidulé (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)

Abricot rôti à l'huile d'Amande/Crémeux Verveine/Sablé Breton
Sorbet Abricot-Vanille de Tahiti

Eclair craquelin/Crémeux Citron/Meringue Combawa
Suzette Limoncello

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

Notre Forêt Noire déstructurée

41 €

Nous sommes à votre écoute pour toute allergie alimentaire

Prix nets et service compris

Code WIFI : ClientLeTertre33+

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 Criée du Jour /La Courgette du pays/ Caviar d'Aubergine fumée (suppl. 8€)
Pomme à l'huile d'Olive Munöz/Bisque corsée

La Pièce du Boucher /Cannelloni Pomme Charlotte/Tapenade noire
Sucrine/Jus à l'Ail noir

Desserts

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

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

Abricot rôti à l'huile d'Amande/Crèmeux Verveine/Sablé Breton
Sorbet Abricot-Vanille de Tahiti

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*