

L'instant

Entrées

Escargots de la Perlotte La Réole/Sauce Bordelaise/Haricots de Paimpol
Ventrèche Basque / Jus de Piquillos

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/ Pavlova
Mousse fromage blanc Citron Vert (végétalien possible)

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

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/Espirit 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 /Salicornes/Beurre d'Oursin/Artichaut Poivrade (suppl. 8€)
Risotto Vénéré au Vieux Parmesan Reggiano

La Pièce du Boucher /Millefeuille de Charlotte/Olive
Ail noir /Carotte confite Orange-Gingembre/Jus corsé

Desserts

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

Gariguettes de Meilhan-sur-Garonne/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*