

# L'instant

## Entrées

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

Œuf parfait de Tizac/façon Florentine/Crème de Vieux Comté

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

## Plats

La Criée du jour /Teppanyaki/Nouilles/ Beurre d'Algues-Yuzu

Joue de Bœuf en cuisson de 48 h/Lentillon d'Ambarès  
Carotte de Florent fondante/sauce brune à la Bière Orbaie

Lentillons rose d'Ambarès /Carottes fondantes  
Coulis de Courgette/Huile d'Estragon (Végétarien)

## Desserts

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

Figues du jardin Rôties au miel/Sponge Cake Pistache  
Crème brûlée à la Vanille de Nouvelle-Calédonie /Coulis Mûre-Framboise

Eclair craquelin/Crèmeux Citron/Meringue Combawa  
Suzette Limoncello

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

La Pêche de Vigne poêlée/Crèmeux Verveine/Sablé Breton  
Sorbet Abricot-Vanille de Tahiti

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

La Pièce du Boucher /Millefeuille de Charlotte/ Ail noir  
Echalions brûlés/Duxelles de Champignons /Bordelaise corsée

## Desserts

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

Figues du jardin Rôties au miel/Sponge Cake Pistache  
Crème brûlée à la Vanille de Nouvelle-Calédonie /Coulis Mûre-Framboise

Eclair craquelin/Crémeux Citron/Meringue Combawa  
Suzette Limoncello

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

La Pêche de Vigne poêlée/Crémeux Verveine/Sablé Breton  
Sorbet Abricot-Vanille de Tahiti

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*