

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/Cecina de boeuf

Chipirons de nos Côtes à la Plancha/Risotto Aquarello à l'Encre de Seiche
Jus d'une Bouillabaisse corsée

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

La pièce du boucher /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/Crémeux Citron/Meringue Combawa
Suzette Limoncello

La Pêche Jaune poêlée/Crémeux 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 /Cèpes (suppl. 4€)
Gel de Vin nouveau du Château La Sablière Saint Emilion Grand Cru

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/Crèmeux Citron/Meringue Combawa
Suzette Limoncello

La Pêche jaune poêlée/Crèmeux 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*