

# 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 bœuf

Pot au Feu Végétal aux Légumes d'Automne (Végétarien)

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

## 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€)

Baba au Rhum Ophimus/Crème Vanille de Nouvelle Calédonie  
Carpaccio Ananas/poivre Tasmanie/Sorbet Citron Combawa

Notre Forêt Noire déstructurée

Eclair craquelin/Crémeux Citron/Meringue Combawa  
Suzette Limoncello

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

Pomme Granny Smith rôtie/Cèleri de Florent  
Caramel Beurre salé/Crumble Citron

41 €

# L'impertinent

## Entrées

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

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes /Champignons du Moment (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 /Chou Rave/Frégola sarda (suppl. 8€)  
Coulis de Crustacés/Salicornes

La Pièce du Boucher /Scorsonères fumés/Betterave  
Grenailles fondantes au beurre noisette/ Poudre de Cacao

## Desserts

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

Baba au Rhum Opthimus/Crème Vanille de Nouvelle Calédonie  
Carpaccio Ananas/poivre Tasmanie/Sorbet Citron Combawa

Notre Forêt Noire déstructurée

Eclair craquelin/Crémeux Citron/Meringue Combawa  
Suzette Limoncello

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

Pomme Granny Smith rôtie/Cèleri de Florent  
Caramel Beurre salé/Crumble Citron

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*

Nous sommes à votre écoute  
pour toute allergie alimentaire

Prix nets et service compris

**Code WIFI : ClientLeTertre33+**