

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

Notre Forêt Noire déstructurée

Figue 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

45 €

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 /Champignons du Moment
Gel de Vin nouveau du Château La Sablière Saint Emilion Grand Cru

Carpaccio de Saint Jacques de Bretagne/Influences Asiatiques
Jus Ponzu-Yuzu/Sorbet Combawa

Plats

La Criée du jour /Chou Rave/Frégola sarda (suppl. 4€)
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

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

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

65 €

*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*