

L'Instant

Entrées

Velouté de Cèpes locaux/Escargots de la Perlotte/Topinambour
Cresson de fontaine

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 /Epeautre torréfié/Butternut/Noisette
Jus d'Oignons/Poivre Sarawak

Risotto d'Epeautre torréfié/Butternut/Cresson/Eclats de Noisette (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 Chanteclerc rôtie/Tatin/Crèmeux Cèleri de Florent
Caramel beurre salé/Sablé Citron

45 €

Nous sommes à votre écoute
pour toute allergie alimentaire

Code WIFI : ClientLeTertre33+

Prix nets et service compris

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 poêlée
Consommé de Haddock fumé/Perle du Japon/Légumes racines

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

Plats

La Criée du jour/Embeurrée de Chou Pointu/Citron confit
Rattes /Beurre blanc Noilly Prat/Cresson de Fontaine (suppl. 4€)

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 Ophimus/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 brûlée à la Vanille de Nouvelle-Calédonie /Coulis Mûre-Framboise

Pomme Chanteclerc rôtie/Tatin/Crèmeux Cèleri de Florent
Caramel beurre salé/Sablé Citron

65 €

*Le restaurant Le Tertre et ses partenaires-fournisseurs garantissent
l'origine des viandes bovines de France (Charolais), d'Espagne (Castille),
d'Allemagne (Simmental) et Chasse de Hongrie*

Tous nos plats sont réalisés dans notre cuisine à partir de produits frais bruts