

# L'Instant

## Entrées

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

Œuf parfait de Tizac/Racine de Persil /Pois Cassés/Ventrèche basque  
Sauce Poulette au parfum de Truffe noire

Pot au Feu Végétal aux Légumes d'Hiver (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 / Brandade légère Curry Noir et Citron confit  
Pak-Choi/Beurre blanc Bergamote fraîche

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

Notre Forêt Noire déstructurée

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

Le Mont-Blanc du Tertre  
Crème Brulée au Rhum/Gel de Mandarine-Pain Epices

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

Notre Forêt Noire déstructurée

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

Le Mont-Blanc du Tertre  
Crème Brulée au Rhum/Gel de Mandarine-Pain Epices

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*