

# L'Instant

## Entrées

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

Snails/Ceps soup/Topinambour/ Watercress

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

Perfect Egg/Split Peas/Pork Belly/Black Truffle flavor

Pot au Feu Végétal aux Légumes d'Hiver/Tofu Bio local 

Winter vegetables Pot au feu / Local Organic Tofu

Raviole de Chou rave/Saumon Islande confit /Aneth-Citron vert  
Bisque corsée de Langoustine

Cabbage raviole/Confit Island Salmon/Dill-Lime  
Langoustine sauce


## Plats

La Criée du jour / Brandade légère Curry Noir et Citron confit  
Pak-Choi/Beurre blanc Bergamote fraîche

Catch of the day/ Black curry and confit Lemon Brandade/Pak Choi  
Fresh Bergamot Flavour

La Pièce du Boucher /Lentilles Corail fondantes/Chou-Fleur décliné  
Jus d'Oignons corsé/Tonka

Pièce du Boucher/ Corail Lentils / Cauliflower Variation  
Onion sauce/Tonka

Lentilles Corail cuites en cocotte végétale  
Derniers légumes de l'hiver/ Huile de Laurier 

Corail Lentils/Last winter vegetables/Laurel oil

## Nos Desserts au Choix

45 €

# L'Impertinent

## Entrées

Huîtres Spéciales Marennes d'Oléron pochées/Algues/Miso/Katsuobushi  
Bouillon de Champignons Japonais

Poached Oysters from Marennes d'Oléron/Miso/Katsuobushi  
Japanese Mushrooms Broth

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes poêlée  
Consommé/Haddock fumé/Perle du Japon/Légumes racines

Hot Duck Foie Gras Escalope /Haddock/ Root vegetables

Langoustine en sashimi/Radis Daikon/Voile de Nori  
Sarrasin/Vinaigrette Bisquée

Langoustine Sashimi /Daikon Radish /Buckwheat Seed /Nori Jelly

## Plats

La Criée du jour/Poireaux/Patate Douce/Celerisotto Truffé (5€ suppl.)  
Ecume sauce Poulette truffée Tuber Melanosporum

Catch of the day /Leeks/Sweet Potatoes (5€ extra)  
Black Truffle Tuber Melanosporum /Celery

La Pièce du Boucher /Millefeuille Pomme de Terre/Echalion  
Moelle/Salsifis fondants/ Sauce Bordelaise

Pièce du Boucher/ Potatoes Millefeuille/ Salsify/Marrow  
Shallots/Bordelaise sauce

## Nos Desserts au Choix

65 €



Nous sommes à votre écoute pour vous suggérer un accord mets&vins.

We are at your disposal to suggest a food and wine pairing

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

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

## Nos Desserts ou Fromages

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

*Matured Cheeses Selection (5€ extra)*

Le Pastel de Nata revisité/Citron-Cannelle

*Pastel de Nata/ Lemon /Cinnamon*

Financier Chocolat/Sorbet Fromage Blanc/Bergamote/Grué de Cacao

*Chocolat Financier/ Fromage Blanc sorbet/Bergamot/Cacao Nibs*

Fraîcheur Mangue-Ananas/Gel Anisé/Gingembre

*Agrume/Sorbet Hibicus*

*Mango & Pineapple Carppacio/Anise gel/Ginger*

*Citrus/Hibiscus Sorbet*

Le Mont-Blanc du Tetre /Crème Brulée au Rhum/Châtaigne

*Gel de Mandarine-Pain d'Epices*

*The Tetre's Mont-Blanc/Rhum Crème Brulée/Chestnut*

*Gingerbread-Mandarin Gel*

*Nous sommes à votre écoute pour toute allergie alimentaire*

*Please, let us know about any food allergy*

*Prix nets et service compris*

Code WIFI : ClientLeTetre33+