

L'Instant


Entrées

Escargots de la Perlotte /Lentillons D'Ambarès/Crème d'Aillet nouveau
Chips de lard Kintoa

Snails/Lentils/Spring Garlic/Basque Country Bacon

Œuf parfait de Tizac/Asperges blanches landaises/Meunière
Ecume de Morille/Jeunes Pousses printanières

Perfect Egg/Landes Country White Asparagus/Meunière/Morel sauce

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 / Velours de Brocoli/Fregola Sarda
Crème d'Oursin / Huile de Lime

Catch of the day/ Broccoli /Fregola Sarda/ Sea Urchin/Lemon

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

48 €

L'Impertinent

Entrées

Huîtres Spéciales Marennes d'Oléron en tartare/Pastrami Maison de Bœuf
Gelée Asperge-Citron Jaune

Marennes d'Oléron Oysters Tartare/Beef Pastrami Home made
Asparagus-Lemon Jelly

Pot au feu Oden japonais/ Escalope de Foie Gras de Canard Landais
poêlée
Miso/Katsuobushi

Japanese Oden Pot au Feu / Hot Duck Foie Gras Escalope/Miso/Katsuobushi

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

Langoustine Sashimi /Daïkon Radish /Buckwheat Seed /Nori Jelly

Plats

La Criée du jour/Asperges rôties/Hollandaise Vin Jaune du Jura (5€ suppl.)
Lard Colonata

Catch of the day /Roasted Asparagus/Vin Jaune Jura Hollandaise Sauce (5€ extra)
Italian Colonnata Bacon

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

68 €



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

Nougat Glacé 2 .0 / Café/Cacahuètes/Agrumes

Our version of Iced Nougat/Coffee/Peanuts/Citrus

*Nous sommes à votre écoute pour toute allergie alimentaire
Please, let us know about any food allergy*

Prix nets et service compris

Code WIFI : ClientLeTertre33+