

L'Instant

Entrées

Escargots de la Perlotte à la Bordelaise/Crumble Ail des Ours
Fèves/Petits pois/Ecume Persillade
Snails/Bordelaise sauce /Wild Garlic/Broad beans/Peas/Parsley

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 Printaniers/Tofu Bio local grillé 
Spring vegetables Pot au feu / Grilled 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 / en Grenobloise/Ecrasée de Pomme de terre
Ecume d'oursin
Catch of the day/ Grenobloise/Mash Potatoes / Sea Urchin sauce

La Pièce du Boucher /Polenta crémeuse/Coulis Piquillos
Jus d'oignons à la graine de Moutarde
Pièce du Boucher/ Polenta/ piquillos coulis
Onion & Mustard sauce

Epeautre torréfié Bio en risotto
Légumes de la Saison/ Huile de Romarin 
Roasted organic Spelled seed Risotto/Seasonal vegetables/Rosemary 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

Foie Gras de Canard Landais grillé/Cocotte de légumes de Printemps
Gel Rhubarbe/Velours d'Asperges des Landes/Ail des Ours
Grilled Duck Foie Gras/Spring Vegetables/Rhubarbe/Asparagus Sauce

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 (5€ suppl.)
Lard Colonata

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

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

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

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).

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)

Financier Chocolat/Sorbet Fromage Blanc/Grué de Cacao

Chocolat Financier/ Fromage Blanc sorbet/Cacao Nibs

Fraises Ania de Meillan sur Garonne/Espuma Vanille
Crumble Pistache d'Iran/Fenouil Sauvage/Citron vert

First local Strawberries /Vanilla/Pistachio Crumble /Fennel/lime

Nougat Glacé 2 .0 / Café/Cacahuètes/Agrumes

Our version of Iced Nougat/Coffee/Peanuts/Citrus

Millefeuille croustillant/Crème Diplomate/Vanille Calédonie
Jus acidulé Framboise/Poivre Vaotsiperifery

Crisp Vanilla Millefeuille/ Raspberry juice /Vaotsiperifery Pepper

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+