

# L'Instant

## Entrées

Escargots de la Perlotte à la Bordelaise/Crumble aux Herbes du Jardin  
Fèves/Petits pois/Écume Persillade  
Snails/Bordelaise sauce /Wild Garlic/Broad beans/Peas/Parsley Crumble

Piquillos/Brandade/Citron confit/Chorizo Ibérique/Écume Paëlla  
Piquillos Pepper/Cod Brandade/Confit Lemon/Iberian Chorizo/Paëlla Sauce

Belle Courgette locale grillée/Artichaut Poivrade/olive noire/Huile Basilic   
Grilled Local Zucchini /Artichoke/Black olive/Basil Oil

Raviole ouverte/Saumon Islande confit /Aneth-Citron vert  
Bisque corsée de Langoustine  
Raviole/Confit Island Salmon/Dill & Lime/Langoustine sauce

## Plats

La Criée du Jour/en Grenobloise/Ecrasée de Pomme de terre  
Écume d'oursin  
Catch of the day/ Grenobloise/Mash Potatoes / Sea Urchin sauce

La Viande du Jour/Polenta crémeuse/Brocoletti  
Jus d'oignons corsé à la Graine de Moutarde  
The Meat of the day/ Polenta/ Broccoli /Onion & Mustard sauce

La Carotte dans tous ses états /Epeautre torréfié Bio / Noisettes   
Variation of Carrots /Roasted organic Barley/Hazelnuts

## Nos Desserts au Choix

à commander en début de repas  
to order at the beginning of the meal

48 €

# L'Impertinent

## Entrées

Huîtres Spéciales Marennes d'Oléron en tartare/Pastrami Maison de Bœuf  
Gelée Concombre-Whisky local Sauvignon  
Marennes d'Oléron Oysters Tartare/Beef Pastrami Home made  
Cucumber-local Sauvignon Whisky Jelly

Foie Gras de Canard Landais grillé/Cocotte de légumes de Printemps  
Gel Rhubarbe/Velours d' Artichauts au Vin Jaune  
Grilled Duck Foie Gras/Spring Vegetables/Rhubarb/Artichoke & Vin Jaune 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/Thème sur la Courgette/Artichaut Poivrade (5€ suppl.)  
Olive noire/Risotto crémeux Basilic  
Catch of the day /Zucchini/Artichoke/Black Olive/Risotto & Basil (5€ extra)

La Viande du Jour/ /La Carotte dans tous ses états  
Grenailles au Lard Colonatta/Moutarde Moût de Raisin  
The Meat of the day /Variation of Carrots/Potatoes & Italian Colonatta bacon  
Wine Mustard

## Nos Desserts au Choix

à commander en début de repas  
to order at the beginning of the meal

**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 brut*

## **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+**