

# L'Instant

## Entrées

Tartare de Tomates « Cœur de Bœuf » de Florent 

Espuma Burrata et Sarriette

Tomatoes Tartare/ Burrata / Savory Sauce

Soupe au Pistou rafraichie/Magret de Canard séché/Légumes d'été  
Mediterranean Pistou Vegetable Cold Soup/Dry Duck Breast/Summer Vegetables

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

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/ Aioli doux /Tian de légumes Provençal

Pomme de terre à l'huile d'Olive

Catch of the day/ Aioli/Summer vegetables layered/Potatoes confit

Hampe de Bœuf Charolais en Tartare au Couteau/Jaune d'œuf confit  
Coulis de Roquette/Emulsion d'Huîtres Marennes d'Oléron (facultatif)  
Charolais Beef Tartare / confit Egg yolk/Rucola coulis/Oyster sauce (optional)

Tian de légumes Provençal/Caviar d'Aubergines fumées   
Pomme de terre à l'huile d'Olive/Emulsion d'eau de Tomate-Sarriette

Summer vegetables layered/Confit Potatoes and Smoked Eggplant

## Nos Desserts au Choix

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

**48 €**

*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*

# 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

Carpaccio de Poulpe tendre/Rapée croquante de Courgettes acidulées  
Voile de Nori/Sarrasin/Vinaigrette Bisquée  
Octopus Carpaccio /Zucchini /Buckwheat Seed /Nori Jelly  
Langoustine Vinaigrette

Foie Gras de Canard Landais poêlé/Variation sur l'Artichaut  
Olives Noires /Velouté au Vin Jaune  
Roasted Duck Foie Gras/ Black Olives/Artichoke &Jura yellow Wine Sauce

## Plats

La Criée du jour/Nage de légumes et Coques/Agrumes (4€ suppl.)  
Algues et Salicornes  
Catch of the day /Vegetables and Seafood soup/Citrus (5€ extra)  
Glasswort & Seaweed

La Viande du Jour/Teppanyaki/Sauce saté/Miso/Patate douce  
Caviar d'Aubergines Fumées  
The Meat of the day / Teppannyaki/Saté sauce /Miso  
Sweet potatoes / Smoked Eggplant

## Nos Desserts au Choix

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

72 €



Nous sommes à votre écoute pour vous suggérer un accord mets&vins.  
We are at your disposal to suggest a food and wine pairing

## Nos Desserts ou Fromages

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

Matured Cheeses Selection (5€ extra)

Profiterole au Chocolat/Glace Vanille/Chantilly Fumée  
Sauce Chocolat au Whisky Tourbé de Saint Emilion

Chocolate Profiterole/Vanilla Ice cream/Smoked Chantilly  
Chocolate sauce flavored with peated Whisky from Saint Emilion

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

Local Strawberries /New-Caledonia 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 Nouvelle-Calédonie  
Jus acidulé Framboise/Poivre Vaotsiperifery

Crisp Vanilla Millefeuille/ Raspberry juice & Sorbet /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+