

# 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/ 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/ Risotto Vénéré/Variation du Fenouil/Beurre Blanc Anisé  
Catch of the day/ Vénéré Risotto/Fennel variation/ Beurre Blanc sauce

La Viande du Jour/Figue rôtie  
Gnocchi à la Romaine/Sauce gastrique Fraise-Framboise-Mûre  
The Meat of the day / Roasted Fig/ Polenta Gnocchi  
Strawberry-Raspberry-Blackberry Vinegar sauce

Risotto Vénéré/Variation du Fenouil/Coulis Courgette-Basilic   
Vénéré Risotto/Fennel variation/Zucchini-basil coulis

## 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

Emietté de Crabe Tourteau/Celeri/Citron/Gelée de Pomme Verte  
Tomate Confite/Huître Grillée et en sorbet  
Crab Tourteau/Celery/Lemon/Green Apple Jelly  
Grilled Oyster & Sorbet

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 Vin Jaune 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 (4€ 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 (6€ suppl)

Matured Cheeses Selection (6€ 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

Pavlova aux Pêches/Espuma Fromage blanc vanillé/Jus de Pêche à la Verveine  
Peach Pavlova/Vanilla/Verbena juice

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+