


L'Instant

Entrées

Soupe au Pistou rafraichie/Légumes d'automne 

Mediterranean Pistou Vegetable Cold Soup/Fall Season Vegetables

Œuf parfait/Duxelle de Champignon/Potimarron/Crèmeux de Foie Gras Poêlé

Perfect Egg/Mushrooms/ Pumpkin/Foie Gras sauce

Piquillos/Brandade/Citron confit/Chorizo Ibérique/Ecume Paëlla

Piquillos Pepper/Cod Brandade/Confit Lemon/Iberian Chorizo/Paëlla Sauce

Encornets à la Plancha/Linguine/Algues/Emulsion crémeuse de Dashi

Grilled Squid/Linguine Pasta /Seaweeds/ Dashi 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/Coing rôti

Gnocchi à la Romaine/Sauce gastrique Framboise-Mûre

The Meat of the day / Roasted Quince/ Polenta Gnocchi

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

Duo Foie Gras de Canard Landais poêlé et Ris de Veau croustillant
Variation sur l' Artichaut
Duo Roasted Duck Foie Gras & Crispy Sweetbread/ Black Olives
Artichoke &Jura Vin Jaune Sauce

Plats

La Criée du jour/Haricots de Paimpol/Consommé de Jambon Cecina (4€ suppl.)
Piment doux/ Beurre de Corail de Homard
Catch of the day /Paimpol White beans/Mature Ham Broth (4€ extra)
Mild Red Pepper/Lobster Coral Butter

La Viande du Jour/ Déclinaison de Potimarron/Royale de Champignons de Paris
Jus végétal
The Meat of the day / Pumpkin Variation/Mushrooms
Vegetal Juice

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*

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

Tartelette Noix-Caramel/Sorbet Lait Ribot de Bretagne /Shiso du jardin
Caramelized Walnuts Tart/Breton Ribot Milk Sorbet/Shiso

*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+