

L'Instant

Entrées

Thème Potimarron/Potiron/Butternut/Cougette/Cornichon 
Theme Pumpkin/Butternut/Zucchini/Pickle

Œuf parfait/Duxelle de Champignon/Potimarron/Crèmeux de Foie Gras Poêlé
Perfect Egg/Mushrooms/ Pumpkin/Foie Gras sauce

Fine Brandade de Cabillaud ½ sel/Ecrasée d'Agatha-Citron confit
Vinaigrette Piquillos/Ecume Persillade
Cod Brandade/Confit Lemon/Mash Potatoes
Basque country Pepper Vinaigrette/Parsley sauce

Encornets à la Plancha/Linguine/Algues/Emulsion crémeuse de Dashi
Grilled Squid/Linguine Pasta /Seaweeds/ Dashi sauce

Plats

La Criée du Jour/ Fregola Sarda en Risotto/Légumes d'Automne/Bergamotte
Catch of the day/Fregola Sarda Risotto/Autumn Vegetables/Bergamot

La Viande du Jour/Thème sur la Pomme-le Coing-le Raisin
Gnocchi à la Romaine/Sauce Bordelaise
The Meat of the day / Apple-Quince-Grappe Variation
Polenta Gnocchi / Bordelaise sauce

Risotto Végétal de Fregola Sarda/Autumn Vegetables/Bergamotte 
Fregola Sarda Risotto/ Autumn Vegetables/Bergamot

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 grillées/Sorbet Vodka Pilat/Radis Daikon
Jus Acidulé Ponzu Yuzu-Teriaky-Passion
Grilled Oysters/Vodka Pilat Sorbet/Daika Radish
Ponzu Yuzu-Terriaky-Passion Vinaigrette

Noix de Saint Jacques rôties/Panais/Sarrasin Soufflé/Bergamote
Roasted Scallops/Parsnip/ Buckwheat seed/ Bergamot

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

Poire Rochas pochée/Ganache Chocolat Blanc/Citron-Gin/Sorbet Poire
Estragon

Poached Pear/White Chocolate Ganache/Lemon-Gin/Tarragon-Pear Sorbet

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

Brioche Pain Perdu tiède/Citron Confit/Sauce Suzette/Grand Marnier
Glace Vanille de Nouvelle Calédonie/Confit Abricot-Pruneaux-Raisin
Lukewarm Brioche French Toast/Lemon confit/Suzette Sauce/Grand Marnier
Vanilla ice-cream/Condiment Abricot-Plum-Grappes

*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+