

L'Instant

Entrées

Thème Potimarron/Potiron/Butternut/Courgette/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/ Déclinaison de Pomme de Terre/Grenobloise
Jus d'Oignons/Poudre de pain grillé
Catch of the day/Potatoes Variation/Breadcrumbs/Caper-Lemon/Onions Juice

La Viande du Jour/Thème sur la Patate Douce/Pak Choï braisé
Sauce Barbecue Maison
The Meat of the day / Sweet Potatoes Variation / Braised Pak Soy
Home Made Barbecue Sauce

Risotto de Pomme de Terre Agria/Légumes d'hiver 
Potatoes Risotto/ Winter Vegetables/ Onions Juice

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 Daïkon
Jus Acidulé Ponzu Yuzu-Teriaky-Passion
Grilled Oysters/Vodka Pilat Sorbet/Daïka 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
Topinabourg/Châtaigne/Bouillon de Champignons
Duo Roasted Duck Foie Gras & Crispy Sweetbread
Jerusalem Artichoke/Chestnut/Mushroom Broth

Plats

La Criée du jour/Variation d'Endives/Epeautre torréfiée (4€ suppl.)
Cresson de Fontaine/Huile de Laurier
Catch of the day /Braised Endives/Spelled/Watercress/Laurel Oil (4€ extra)

La Viande du Jour/ Salsifis Braisés/Betterave/Velours de Pommes
The Meat of the day /braised Salsify/Beetroot/Apple

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)

Chocolat Moelleux/Noix de Pécan Caramélisées/Ganache 65 %

Zéphyr Cacao-Cardamome

Chocolate Cake/Caramelized Pecan Nuts/Ganache 65 %

Cardamom-Bitter Chocolat

Poire Rochas pochée/Ganache Chocolat Blanc/Gel de Gin/Sorbet Poire Estragon

Poached Pear/White Chocolate Ganache/Gelly 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/Sauce Suzette/Grand Marnier

Glace Vanille de Nouvelle Calédonie/Confit Abricot-Pruneaux-Raisin

Lukewarm Brioche French Toast/ 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+