

Saint Valentin 2024 au Tertre

Mercredi 14 février

servi uniquement le soir

Duo d'amuse-bouches pour commencer

Cocktail Maison ou Coupe de Champagne Rosé Devaux Cœur des Bar



Carpaccio de Saint Jacques/Coulis de Cresson/ Siphon Gin Tonic

Caviar Oscière Maison de Neuvic

Château Ad Francos Grand vin de Bordeaux 2019



Foie Gras grillé au Bitchotan /Laque Ponzu Yuzu/Légumes Racines

Bouillon Thaï/ Bonito séché

Pinot Gris Wunsch et Mann Cuvée de la Reine Clotide 2019 



Bar de Ligne de la Cotinière /Raviole de Chou Rave /Coques et Huîtres

Hollandaise au caviar d'Oursin/Bergamote

Magnum Sancerre « Les Sens » Domaine La Garenne 2020

ou

Carré de Veau grillé/Jeunes Poireaux brulés/Panais/Ail noir/jus corsé

Château Milens Grand Cru Saint Emilion 2009



A partager La sélection de Fromages de la Fromagerie du Temple



Cœur fondant Chocolat 64 %/Praline rose/Ganache Ivoire

Citron Sudashi/sorbet Hibiscus

Montbazillac Château Haut Bernasse Cuvée Ravindra 2017 

Mignardises

155 €

Le tarif comprend le menu en 6 services, l'apéritif et une sélection de quatre jolies appellations

qui correspond à la quantité d'une ½ bouteille de vin par personne.

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

Pied de Cochon/Endive confite/Guanciaie italienne /Poutargue
Vinaigrette Noisette-Livèche
Confit Pig's foot/Italian Bacon/Roasted Endive/Hazelnut Vinaigrette

Plats

La Criée du Jour/ Embeurrée de Chou Vert/Citron confit
Beurre Blanc d'Algues/Espuma Pomme de terre-Curry Noir
Catch of the day/Cabbage/Confit lemon/Seaweed sauce Beurre Blanc
Black Curry & Espuma potatoes

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/Bouillon Thaï/ Légumes Racine (3€ suppl.)
Condiment Miso-Oursin/ Nouilles sautées
Catch of the day /Thai Broth/Root Vegetables/Noodles/Miso-Sea Urchin (3€ 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

75 €



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€ supplémentaire en remplacement d'un dessert ou 18 € en conservant le dessert)

Matured Cheeses Selection
(6€ extra charges instead of desert or 18 € with desert)

Chocolat Moëlleux/Noix de Pécan Caramélisées/Ganache 65 %
Zéphyr Cacao-Cardamome

Chocolate Cake/Caramelized Pecan Nuts/Ganache 65 %
Cardamom-Bitter Chocolat

Carpaccio Ananas confit/Combawa/Poivre de Tasmanie/Sorbet Passion Ananas Gel
Coco Malibu

Caramelized Pineapple/Combawa/Tasmanie Pepper/Passion Sorbet
Malibu Coconut Jelly

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+