

Au Tertre, on cuisine, on sublime, on fait plaisir,  
on ravie les papilles de nos clients.

Nous avons souhaité vous offrir encore plus de qualité  
en vous proposant ce menu où les Goûts, les Saveurs,  
les Textures, la Fraicheur, l'Assaisonnement, les Epices, le Plaisir,  
la Philosophie éco-responsable rythment nos envies  
de vous régaler au quotidien.

*At Tertre, we cook, we sublime the senses,  
we delight the taste buds of our customers.*

*We wanted to offer you even more quality by offering you this menu  
where the Flavours, the Textures, the Freshness, the Seasoning,  
the Pleasure, and the eco-responsible philosophy aim  
to delight you every day*

L'équipe du Tertre vous remercie.

Le Chef Julien Elles, épaulé par son épouse Catherine  
et ses proches collaborateurs Olivier et Guillaume

Fermé le mercredi et le Jeudi

# Notre Menu du Moment

## Entrées


Œuf Parfait/Velouté d'Asperges Blanches des Landes  
Duxelles de Champignons/Guanciale  
Perfect Egg/Mushrooms/ Landes White Asparagus/Italian bacon  
Possibilité 

Merlu d'Arcachon/Maki/Pomme de Terre Agatha/Ponzu Yuzu  
Arcachon Hake/ Maki/Agatha Potatoes/Ponzu Yuzu

Noix de Saint Jacques/Panais/Sarrasin soufflé/ Cédrat (Suppl. 13 €)  
Roasted Scallops/Parsnip/ Buckwheat seed/ Bergamot (extra 13 €)

Duo de Foie Gras et Ris de Veau croustillant/Asperge Verte (Suppl. 13 €)  
Sauce Maltaise-Lillet Blanc  
Duo Roasted Duck Foie Gras & Crispy Sweetbread/Green Asparagus (extra 13 €)  
Maltaise-White Lillet Sauce

## Plats

La Criée du Jour/Epinards/Brocoletti/Risotto d'Epeautre Torréfié/  
Beurre Blanc d'Algues-Verjus  
Catch of the day/Spinach /Broccoli/Roasted Spelled Risotto/  
Seaweed-Verjuice Sauce Beurre Blanc  
Possibilité 

La Pêche Noble du moment/ Comme un Ramen /Miso & Oursin (Suppl. 16€)  
Catch of the day/ Ramen / Miso & Sea Urchin (extra 16 €)

La Viande du jour/Patate Douce/Pack Soy / Sauce Barbecue Maison  
The Meat of the day / Sweet Potatoes / Braised Pak Soy  
Home Made Barbecue Sauce

La Pièce du Boucher du moment/Poireau brûlé/Betterave/Ail Noir/Sauce  
Bordelaise (Suppl. 14 €)  
The Meat of the day /braised Leek / Beetroot/ Black Garlic (extra 14 €)  
Bordealaise sauce

48 €

## Desserts

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 dessert or 18 € with dessert)*

Chocolat Moelleux/Noix de Pécan Caramélisées/Ganache 64 %

*Zéphyr Cacao-Cardamome*

*Chocolate Cake/Caramelized Pecan Nuts/Ganache 64 %*


*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*

Possibilité 

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 vous suggérer un accord mets & vins.

*We are at your disposal to suggest a food and wine pairing*

Merci d'avance de nous prévenir pour toute allergie alimentaire à la commande.

*Please, let us know about any food allergy*

*Prix nets et service compris*

Code WIFI : ClientLeTertre33+