

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

Langoustines grillées au Bitchotan/Petits Pois de Printemps (Suppl. 13 €)
Ventrèche Basque/Jus de Cosses/Poudre de Morilles
Grilled Langoustines/Spring Peas/Basquepork Belly/Morel Powder (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/Carottes/Miso/ Risotto d'Epeautre Torrifié
Ail des Ours/Beurre Blanc d'Algues-Verjus
Catch of the day/Carotts /Miso /Roasted Spelled Risotto
Wild Garlic / Seaweed-Verjuice Sauce Beurre Blanc

Possibilité 

La Pêche Noble du moment / Riz Noir/Marinière de Coques/Jus corsé
Langoustine (Suppl. 16€)
Catch of the day/ Black Rice/Sea Shells/Langoustine Juice (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 monent/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 desert or 18 € with desert)

Blanc Manger Fromage Blanc-Mascarpone/Citron /Rhubarbe-Vanille
Fraises Garriguettes/Sorbet Fleur d'Hibiscus/ Pralines Roses
Blanc-Manger Mascarpone Lemon/Vanilla-Rhubarb /Strawberries/Hibiscus Sorbet

Possibilité 

Chocolat Moelleux/Noix de Pécan Caramélisées/Ganache 64 % (Suppl. 3 €)

Zéphir Cacao-Cardamome

Chocolate Cake/Caramelized Pecan Nuts/Ganache 64 % (extra 3 €)

Cardamom-Bitter Chocolat

Brioche Pain Perdu tiède/ Fraises Garriguettes de Florent/Citron Vert

Glace Vanille de Nouvelle Calédonie

Lukewarm Brioche French Toast/ Strawberries Garriguettes

Lime /Vanilla ice-cream



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+