

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 collaborateurs Julie, Olivier, Guillaume, Lilian et Bradon

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 et Poulpe grillés au Bitchotan/Petits Pois de Printemps (Suppl. 13 €)
Ventrèche Basque/Jus de Cosses/Poudre de Morilles
Grilled Langoustines and Octopus/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

Dos d'Esturgeon bio de Dordogne de Neuvic façon Lamproie
Epeautre/Pomme de Terre fondante/Vin Rouge de Saint Emilion
Organic Dordogne Sturgeon Fillet/ Saint Emilion red Wine
Roasted Spelled Risotto/Potatoes

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/Artichaut Poivrade/Rattes/Ail noir/Jus d'oignons brûlés
The Meat of the day / Artichoke /Potatoes/Black garlic/Burned Oignons Juice

La Pièce du Boucher du moment/Pommes Boulangères/Carotte confite (Suppl. 14 €)
Sauce Bordelaise
The Meat of the day /Carrot/ Potatoes gratin / Bordelaise sauce (extra 14 €)


48 €

avec dessert ou fromage à choisir en début
with dessert or Cheese to choose at the beginning

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)

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 

Brownie Moelleux Chocolat Noir/Noisettes Caramélisées/Pralin (Suppl. 3 €)
Crèmeux Chocolat au lait/Sauce Chocolat
Chocolate Brownie/Caramelized Hazelnuts/Praline (extra 3 €)
Creamy Milk Chocolate

Pavlova aux Fraises/Crèmeux Chocolat blanc Namelaka
Vanille de Nouvelle Calédonie/Gel Mélisse/Jus de fraises
Strawberries Pavlova/ White Chocolate Namelaka Mousse
New Caledonia Vanilla/ Lemon Balm/ Strawberries Juice



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+