

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 Brandon

Fermé le Mercredi et le Jeudi

# Notre Menu du Moment

## Entrées

Œuf Parfait /Roquette / Guanciaie croustillante  
Crème de Parmesan Reggiano/Écume de persillade fumée  
Perfect Egg/Ruccola salad/ Parmesan Reggiano /Crispy Italian bacon/Smoke parsley sauce

Possibilité 

Thon Rouge du Golfe de Gascogne /Quinoa /Légumes du Soleil  
Anchioïde /Huile d'origan  
Red Tuna /Quinoa/Summer Vegetables/Anchovy cream/Oregano oil

Langoustines et Poulpe grillés /Gaspacho de Courgette et Concombre (Suppl. 13 €)  
Pita Tandoori/Huile Mentholée  
Grilled Langoustines and Octopus/Zucchini & Cucumber gaspacho (extra 13 €)  
Tandoori Pitta/Mint Oil

Escalope de Foie Gras des Landes poêlé/Velours d'Haricots Tarbais (Suppl. 13 €)  
Esprit d'une Garbure d'été  
Roasted Duck Foie Gras /White Beans veloute (extra 13 €)  
Spring vegetables

## Plats

Le Poisson du Moment façon Lamproie  
Epeautre/Poireau/Pomme de Terre fondante/Vin Rouge de Saint Emilion  
The Catch of the day / Saint Emilion red Wine  
Roasted Spelled /Leek/Fondant Potatoe

Possibilité 

La Pêche Noble du jour /Moules de Bouchot/Salicorne  
Poivron brûlé / Riz Noir Risotto / (Suppl. 16€)  
The Noble Fish of the day /Bouchot Mussels/Samphire  
Burnt Pepper / Black Rice Risotto (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/Pissaladière  
Caviar d'Aubergine fumée/ Crème d'artichauts au Vin jaune du Jura (Suppl. 14 €)  
The Meat of the day /Smoked Eggplant Puree  
Anchovy & oignons/Artichoke and Vin Jaune Jura sauce (extra 14 €)

**48 €**

avec dessert ou fromage à choisir en début de repas  
with dessert or cheese to choose at the beginning of the meal

## 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)

### Financier Pistache /Thème sur la Framboise

Financier Pistachio cake / Raspberry Theme

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+