

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 /Piperade Basque / Soubressade  
Ecume de Sariette

Perfect Egg / Peppers /Majorca Sausage/Savory sauce

Possibilité 

Thon Rouge du Golfe de Gascogne /Quinoa /Légumes du Soleil  
Anchoïade /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/Gnocchi à la Romaine  
Fenouil braisé/Aubergine/Beurre Blanc au Caviar d'Oursin

The Catch of the day / Gnocchi at La Romaine

Braised Fennel/Grilled Eggplant/ Sea urchin Beurre Blanc

Possibilité 

La Pêche Noble du jour /Tomate « Ananas » Grillée/Gel Olive Noire  
Sofrito Poivron brulé / Riz Noir Risotto /Ecume de Safran (Suppl. 16€)

The Noble Fish of the day /Grilled Pineapple Tomato/ Black olive Jelly

Burnt Pepper coulis / Black Rice Risotto (extra 16 €)

La Viande du jour/Pastèque/Riz à sushi /Melon Charentais  
Jus corsé à la Myrtille

The Meat of the day /Watermelon / Sushi Rice / Charentes Melon /Blueberry sauce

La Pièce du Boucher du moment/Parmigiana revisitée  
Jus tranché à l'huile de Basilic/ Ecume Thym citron (Suppl. 14 €)

The Meat of the day/ Eggplants Parmigiana

Basil oil/Lemon Thyme 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 €)

Crémeux Chocolat au lait/Sauce Chocolat

Chocolate Brownie/Caramelized Hazelnuts/Praline (extra 3 €)

Creamy Milk Chocolate

Abricot rôti /Crémeux Romarin

Sorbet Vanille de Nouvelle Calédonie-Abricot

Roasted Apricot /Rosmary Cream

New Caledonia Vanilla-Apricot Sorbet

Parfait Glacé Chocolat Noir 64 % /Textures de Cacahuètes

Chocolate Parfait Glacé 64 % / Peanuts Textures



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+