

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 

Chipirons à la Pancha/Quinoa  
Anchoïade /Huile d'origan / Bisque de Crabe corsée  
Grilled Young Squid /Quinoa/Anchovy cream  
Oregano oil / Crab Bisque

Maki de Langoustines / Raviole Ouverte Radis-Concombre Algues (Suppl. 13 €)  
Sauce Ponzu Yuzu/Poudre Shiso  
Langoustines Maki / Cucumber-Radish-Seaweed (extra 13 €)  
Ponzu Yuzu sauce/Shiso Powder

Escalope de Foie Gras des Landes poêlé/Haricots Coco en Cocotte (Suppl. 13 €)  
Légumes de la saison / Crémeux au Vin Jaune du Jura  
Roasted Duck Foie Gras /White Beans (extra 13 €)  
Saesonal Vegetables / Vin Jaune du Jura Sauce

## Plats

Le Poisson du Moment/Marinière de Coquillages/ Lentilles vertes du Puy  
Sucrine grillée/Ecume Persillade  
The Catch of the day /Shellfish Broth /Green Lentils/ Grilled Sucrine Salad/ Parsley sauce  
Possibilité 

La Pêche Noble du jour /Gratin de macaroni au Vieux Comté/Grenobloise  
Coulis de Potimarron à l'huile de Noisette (Suppl. 20€)  
The Noble Fish of the day /Macaroni Gratin & aged Comté (extra 20 €)  
Grenobloise/Pumpkin coulis with Hazelnut oil

La Viande du jour/Pomme Boskoop/Raisin/Gnocchi à la Romaine  
Gel de Vin Rouge/Jus d'Oignon brûlé  
The Meat of the day /Boskoop Apple/Grappe/Polenta Gnocchi  
Red Wine Gel/Oinion Juice


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)

Poire Conférence pochée/Crèmeux Citron Yuzu/Palmito Crousty  
Sorbet Williamine  
Poached Pear / Yuzu Lemon Cream / Williamine 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

Déclinaison sur la Figue/Rôtie et Crèmeux  
Réduction de vin Rouge au Poivre de Tasmanie  
Variation on the Fig / Roasted & Creamy  
Red Wine sauce flavored with Tasmanian Pepper

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+