

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 Olivier, Guillaume et Brandon

Fermé le Mercredi et le Jeudi

Notre Menu du Moment

Entrées

Truite du Banka à la Flamme/Raviole Chou Rave/Algues/Radis/Ponzu Zuyu/Poudre de Shiso
Basque Trout Fillet/Kohlrabi Raviole/Seaweed/Radish/ Ponzu Yuzu/ Shiso Powder

Œuf Parfait /Pied de Cochon confit /Coulis de Cresson de Fontaine
Copeaux de Foie Gras fumé
Perfect creamy Egg/Basque Pork confit/Watercress coulis /Smoked Duck Foie Gras

Possibilité 

Noix de SaintJacques bretonnes rôties (Suppl. 13 €)
Variation sur le Chou-Fleur /Nori /Yuzu / Poivre Timut
Roasted Scallops from Brittany (extra 13 €)
Cauliflower variation / Nori/Timut Pepper/Yuzu

Escalope de Foie Gras des Landes poêlé (Suppl. 13 €)
Haricots Coco en Cocotte /Légumes de la saison / Crémeux au Vin Jaune du Jura
Roasted Duck Foie Gras (extra 13 €)
White Beans /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 (Suppl. 20€)
Gratin de macaroni au Vieux Comté/Grenobloise /Coulis de Potimarron à l'huile de Noisette
The Noble Fish of the day (extra 20 €)
Macaroni Gratin & aged Comté/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 (Suppl. 14 €)
Thème sur la Carotte /Epeautre fondante/Sauce Bordelaise corsée
The Meat of the day (extra 14 €)
Carott Variation /Spelt/Strong Bordelaise Sauce

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)

Espuma Chaud de Chocolat Noir 64 % / Tuile Grué de Cacao & Amande
Glace Vanille de Nouvelle Calédonie / Biscuit Moelleux
Lukewarm Dark Chocolate 64 % Mousse / Almond
Soft Cookie/New Caledonia Vanilla Ice cream

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

Possibilité 

Panais caramélisé et flambé au Rhum / Parfum de Cannelle
Sorbet Quatre Epices / Sablé Orange confite
Caramelized Parsnip and flambé with Rum / Cinnamon Flavors
Four Spicy Sorbet / Confit Orange Cookie



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 pévenir pour toute allergie alimentaire à la commande.
Please, let us know about any food allergy

Prix nets et service compris

Code WIFI : ClientLeTertre33+