

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 grillé aux Sarments (Suppl. 13 €)
Chou Pak Choï /Topinambour/Fregola sarda /Cacahuette / Bouillon

Grilled Duck Foie Gras (extra 13 €)

Pack Choi /Jerusalem Artichoke / Peanuts /Broth

Plats

Le Poisson du Moment/Raviole de Chou Frisé/ Lentilles Corail
Citron confit Maison /Sauce Champagne-Curry Noir
The Catch of the day /Cabbage Raviole / Confit Lemon / Coral Lentils
Champagne and Black Curry Sauce

Possibilité 

La Pêche Noble du jour (Suppl. 20€)
Risotto de Pomme de Terre Belle de Fontenay/ Poireau Crayon brûlé
Beurre Blanc d'Oursin / Bergamote

The Noble Fish of the day (extra 20 €)

Potatoes Risotto/ Smoked Leeks/Sea Urchin Beurre Blanc / Bergamot

La Viande du jour/ Patate Douce/Oignon jaune/Betterave/Jus de Canard-Cranberries
The Meat of the day /Sweet potato /Yellow Onions/Beetroot /Duck and Cranberries 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 desert or 18 € with desert)

Espuma Chaud de Chocolat Noir 64 % / Tuile Grué de Cacao & Amande
Glace Vanille de Nouvelle Calédonie / Biscuit Moelleux

Warm Dark Chocolate 64 % Mousse / Almond

Soft Cookie/New Caledonia Vanilla Ice cream

Fraicheur de Framboises Fraiches du Lot et Garonne/Emulsion Fromage Blanc/Parfum
Hibiscus

Raspberries Mousse/Cottage Cheese Emulsion/Hibiscus Flavor

Poire Conférence pochée/Crèmeux Citron Yuzu/Palmito Crousty
Sorbet Williamine

Poached Pear / Yuzu Lemon Cream / Williamine Sorbet

Possibilité 



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+