

Au **Tertre**, on cuisine, on sublime, on fait plaisir,
on ravit 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 Yuzu /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 Saint Jacques bretonnes rôties (Suppl. 13 €)
Cèleri Risotto /Truffe Noire Fraîche de Dordogne / Coulis de Cresson /Nuage de Macis
Roasted Scallops from Brittany (extra 13 €)
Celery Risotto / Dordogne Fresh Black Truffle / Watercress sauce /Nutmeg

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes ½ sel/ Pochée et Fumée (Suppl. 13 €)
Bouillon/Légumes Racines/Herbes fraîches aromatiques
Poached and Smoked Duck Foie Gras from Landes (extra 13 €)
Root Vegetables / Duck Broth/Aromatic Herbs

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€)
Radis Red Meat en Raviole / Coquillages et Algues / Beurre Blanc iodé
Risotto Aquarello et Vieux Parmesan
The Noble Fish of the day (extra 20 €)
Red Meat Radish/Shellfish and Seaweed /Beurre Blanc/Matured Parmesan Risotto

La Viande du jour/Chou rouge acidulé/Raz el Hanout
Textures de Betterave/Epeautre Torréfié/ Sauce Hoisin
The Meat of the day /Acidulous red Cabbage/ Raz el Hanout /Beetroot Texture
Roasted Spelt and Hoisin sauce

La Pièce du Boucher du moment / Courge Kabocha / Riz Noir de Camargue (Suppl. 14 €)
Poireau brûlés / Jus Ponzu Yuzu
The Meat of the day (extra 14 €)
Kabocha Squash /Camargue Black Rice/ Carmelized leeks/ Ponzu Yuzu Juice

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


Warm Dark Chocolate 64 % Mousse / Almond

Soft Cookie/New Caledonia Vanilla Ice cream

Textures d'Agrumes et Biscuit Madeleine d'Antan
Clémentine/Orange Sanguine/Kumquat/Kalamansi/Mandarine

Citrus Variations/Madeleine Biscuit

Clementine/Kumquat/Orange/Kalamansi/Mandarin

Possibilité 

Millefeuille Arlette/Crèmeux Noisette/Pralin/Sauce Caramel Beurre Salé 4 épices
Glace Vanille des Comores

Hazelnut Millefeuille /Praline/Salted butter Caramel sauce with 4 spices

Comoros Vanilla Ice Cream



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+