

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 Pays Basque à la Flamme/Asperges des Landes/Hollandaise au Vin Jaune du Jura
Basque Trout Fillet/Asparagus from Landes/Jura Vin jaune Hollandaise Sauce

Velouté d'Asperges Blanches /Œuf Parfait fumé /Mâche Poêlée /Copeaux de Foie Gras rôti
White Asparagus Soup /Creamy & smoked Egg/ Lam's Lettuce / Roasted Duck Foie Gras

Possibilité 

Carpaccio de Gambero Rosso/Bisque de Carapaces/Agrumes/ Poivre Timut /Pousses de Printemps
(Suppl. 13 €)

Gambero Rosso Carpaccio/Strong Bisque/Citrus/Timut Perrin (extra 13 €)

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes ½ sel/ Pochée et Grillée (Suppl. 13 €)

Bouillon/Légumes Racines/Herbes fraîches aromatiques

Poached and Grilled Duck Foie Gras from Landes (extra 13 €)

Root Vegetables / Duck Broth/Aromatic Herbs

Plats

Effeillée de Morue ½ sel en Raviole/Champignons du Moment/Pousses d'Épinards

Ecume de Morilles Possibilité 

Cod Ravioli/Mushrooms /Spinach/ Morel sauce

La Pêche Noble du jour (Suppl. 20 €)

Gnocchi Betterave-Estragon /Asperge verte grillée

Blettes et Crapaudine confite de La Ferme de la Tour du Pin / Jus de Volaille corsé

The Noble Fish of the day (extra 20 €)

Tarragon & Red Beets Gnocchi/Grilled Green Asparagus /Roasted Chard/Chicken Sauce

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 Noble du moment /Courge Kabocha / Riz Noir de Camargue (Suppl. 14 €)

Poireau brûlé / Jus Ponzu Yuzu

The Noble Meat of the day (extra 14€)

Kabocha Squash /Camargue Black Rice/ Carmelized Leek/ Ponzu Yuzu Juice

52 €

dessert ou fromage inclus à commander en début de repas

dessert or cheese included to order at the beginning of the meal

Desserts

Dégustation de Fromages au lait cru affinés

(6 € de Supplément en remplacement d'un dessert ou 18 € en plus d'un 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

Pavlova de Fraises Gariguettes du Lot et Garonne
Meringue croquante / Crèmeux Vanille Bourbon des Comores
Local Strawberry Pavlova / Crunchy Meringue / Comoros Bourbon Vanilla Mousse

Possibilité 

Millefeuille Arlette / Crèmeux Noisette / Pralin / Sauce Caramel Beurre Salé 4 épices
Glace Vanille Bourbon des Comores
Hazelnut Millefeuille / Praline / Salted butter Caramel sauce with 4 spices
Comoros Bourbon 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+