

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€)  
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 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 €**

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

Textures d'Agrumes et Biscuit Madeleine d'Antan  
Clémentine/Orange Sanguine/Kumquat/Kalamansi/Mandarine  
Citrus Variations/Madeleine Biscuit  
Clementine/Kumquat/Orange/Kalamensi/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