

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 croquants de Printemps/Herbes fraîches aromatiques

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

Spring 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/Jeunes Légumes au Wok/Radis Daïkon brûlé

Jus d'Oignon/Effluves Asiatiques/Riz à Shushi

The Meat of the day /Wok young Vegetables/ grilled Dailon Radish

Onion Juice/Asian Flavors /Shushi Rice

La Pièce Noble du moment /Salsifis braisé /Carotte fane/ Riz Noir de Camargue (Suppl. 14 €)

Poireau brûlé / Bordelaise corsée

The Noble Meat of the day (extra 14€)

Young Carotte / Braised Salsify /Camargue Black Rice/Caramelized Leek/ Bordelaise sauce

**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  
Biscuit Moelleux

Warm Dark Chocolate 64 % Mousse /Almond/ Soft Cookie

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 Craquant/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+