

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, Nick, Vitor, Brandon et Sophia

Fermé le Mercredi et le Jeudi

Closed Wenesday & Thursday

Notre Menu du Moment

Entrées

Dos de Morue ½ Sel brulé à la flamme/Piquillos/Brandade
Coulis de Sucrine-Basilic/Guanciale/Huile pimenté de Soubressade
Basque Red Pepper/Salty Cod/Basil Coulis/ Italian Pork confit /Spicy Oil

Œuf Parfait fermier en Meurette de Saint Emilion /Ventrèche Ospital/Champignons Poêlés

Possibilité + 10 € avec Foie gras de Canard des Landes rôti

Perfect farmer Egg in Saint Emilion Red Wine sauce Meurette/Confit Pork Belly/Mushrooms

Possibility +10 € Roasted Duck Foie Gras

Possibilité 

Belles Huîtres N°2 de La Cabane 101 Cap Ferret / Saucisse de Toulouse (Suppl. 13 €)

Pickels d'Echalottes/beurre Noisette/Tuile d'Encre de Seiche

Oysters N°2 from La Cabane 101 Cap Ferret/ Toulouse Sausage (extra 13 €)

Shallots Pickels/Beurre Noisette/Squid Ink

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

Le Poisson du Jour/Jeune Fenouil en Osso Bucco/Olivade/Câpres/

Moelle/Huile de Fenouil sauvage

Possibilité 

Fish of the Day/Young Fennel/Olives/Capers /Marrow

La Pêche Noble (Suppl. 20 €)

Coques/Légumes de la Tour des Pins/Riz vénéré/ Kimchi

The Noble Fish (extra 20 €)

Cockle/Spring vegetables from La Tour des Pins/Black Rice/Kimchi

La Viande du jour/Jeunes Légumes au Wok/Radis Daïkon brulé

Jus d'Oignon/Effluves Asiatiques/Riz à Sushi

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

Onion Juice/Asian Flavors /Sushi Rice

La Pièce Noble / Textures de Pommes de Terre Nouvelle (Suppl. 20 €)

Petits Pois-Carotte/ Bordelaise corsée

The Noble Meat (extra 20€)

Spring Potato Textures/Peas and Carrots/ 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 dessert or 18 € with dessert)

Ganache Onctueuse de Chocolat Noir 64 % / Tuile Grué de Cacao & Amande
Biscuit Moelleux

64 % Dark Chocolate Mousse / Almond / Soft Cookie

Fraises Locales / Rhubarbe / Agastache / Mascarpone vanillé

Local Strawberry / Rhubarb / Agastache / Vanilla Mascarpone

Possibilité 

La Noix de Cajou en Textures Gourmandes / Glace Vanille des Comores

The Delicious Textures of Cashew Nuts / 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+