

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 brûlé 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 Basque/Champignons Poêlés  
Possibilité + 10 € avec Foie gras de Canard des Landes rôti  
Perfect farmer Egg in Saint Emilion Red Wine sauce Meurette/Basque Confit Pork Belly/Mushrooms  
Possibility +10 € Roasted Duck Foie Gras  
Possibilité 

Carpaccio de Gamberro Rosso (Suppl. 13 €)  
Fruits Rouges Acidés /Salade d'Algues /Jus Ponzu/Agrumes/Pâte de Citron  
Gamberro Rosso Carpaccio (extra 13 €)  
Acidulous Red Fruits /Seaweed Salad/Ponzu Juice/Citrus

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes ½ sel/ Pochée et Grillée (Suppl. 13 €)  
Minestrone de Légumes de La Tour des Pins/Condiment de Pistou  
Poached and Grilled Duck Foie Gras from Landes (extra 13 €)  
Vegetables Minestrone from La Tour des Pins/Pistou

## Plats

Le Poisson du Jour/Jeune Fenouil en Osso Bucco/Olivade/Câpre  
Moelle/Huile de Fenouil sauvage  
Fish of the Day/Young Fennel/Olives/Capers /Marrow  
Possibilité 

La Pêche Noble (Suppl. 20 €)  
Légumes grillés d'été/Bisque de Langoustine corsée/Huile de Basilic/Risotto Fregola sarda  
The Noble Fish (extra 20 €)  
Grilled Summer Vegetables/Languoustine Bisque/Basil Oil /Fregola Sarda Risotto

La Viande du jour/Jeunes Légumes au Wok/Radis Daïkon brûlé  
Jus d'Oignon/Effluves Asiatiques/Riz à Sushi  
The Meat of the day /Wok of Young Vegetables/ Grilled Daikon Radish  
Onion Juice/Asian Flavors /Sushi Rice

La Pièce Noble / (Suppl. 20 €)  
Cœur et Fanes de Celtuce du Château Corneil-Figeac à la Braise

Ail Noir/Pomme de terre à l'huile d'olive/Condiment Chimichurri

The Noble Meat (extra 20€)

Braised Château Cormeil-Figeac Celeriac Salad

Black Garlic/Potatoes/Chimichurri Condiment

**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)

La Framboise en Forêt / Variation sur le Chocolat Noir

Chantilly Vodka-Framboise

The Raspberry in Forest/Dark Chocolate Variation

Vodka-Raspberry Chantilly

Abricot Bergeron et Sésame Noir / Miso du Château Coutet/Crumble Amande/Coulis acidulé

Apricot & Black Sesame/Château Coutet Miso/Almonds Crumble/Acidulous Coulis

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