

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 1/2 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

Tranche de Tomate « Cœur de Bœuf » fumée/Stracciatella aux Herbes fraîches aromatiques
Gel de Bloody Mary/ Coulis de Tomate Verte au Basilic
Large Slice of Smoked Beef Tomato /Fresh Aromatics Herbs /Stracciatella
Bloody Mary Gel/Green Tomato Coulis & Basil

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 1/2 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 Basilic
Fish of the Day/Young Fennel/Olives/Capers /Marrow

Possibilité 

La Pêche Noble (Suppl. 20 €)
Tian déstructuré/Caviar d'Aubergine fumée /Emulsion d'une Bourride safranée
Risotto Fregola sarda
The Noble Fish (extra 20 €)
Summer Vegetables/Smoked Eggplant puree/Saffron Sauce /Fregola Sarda Risotto

La Viande du jour/Cassis/Betterave/Crumble Miso/Riz à Sushi
The Meat of the day /Blackcurrant/ Beetroot/Miso Crumble /Sushi Rice

La Pièce Noble / (Suppl. 20 €)
Cœur et Fanes de Celtuce du Château Cormeil-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 Celtuce Salade
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 desert or 18 € with desert)

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 

Pêche Blanche/Arlette croustillante/Crème Diplomate Vanille

Gel Chartreuse Verte/Glace Verveine fraîche

White Peach / Crispy Cookie /Vanilla Mousse

Chartreuse Gel/Fresh Verbena 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