

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

Œuf Parfait de Tizac en Meurette d'Automne/Champignons du Moment/  
Ecume de Cèpes/Guanciale/Croutons  
Creamy Egg/Mushrooms/Ceps Sauce/Guanciale/ Bread Croutons

Possibilité 

Truite des Pyrénées brulée à la Flamme/ Bouillon Dashi Maison  
Nouilles/Algues/Huile de Ciboulette  
Pyrenean Trout/Homemade Dashi Broth/ Noodles/Seaweed/Chives Oil

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 /Haricots Coco de Paimpol AOC/Chorizo/Piquillos/Persil  
Fish of the Day /White Beans Paimpol Brittany /Chorizo/ Basque Peppers Piquillos/Parsley

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 €)  
Seasonal Vegetables/Smocked Eggplant puree/Saffron Sauce /Fregola Sarda Risotto

La Viande du jour/Pomme/Mures/Noix/Epeautre Torréfié/Gastrique Acidulée  
The Meat of the day /Apple/Blackberry/Walnut/Roasted Spelt seed/Tangy sauce

La Pièce Noble (Suppl. 20 €)  
Parmigiana à notre façon/ Sofrito de Tomates Mûres  
Sauce Bordelaise corsée /Huile de basilic  
The Noble Meat (extra 20€)  
Parmigiana/Confit Tomatoes /Bordelaise Sauce/Basil Oil

**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)

Les dernières Framboises de Florent/Fromage Blanc/Jeunes Betteraves/Ibiscus  
The Last Raspberries/ Cottage Cheese/Young Beet Root/Hibiscus

Pavlova Vanille/Variation de Figs/Glace Lavande

Vanilla Pavlova/Figs Variations/Lavander Ice cream

Textures gourmandes autour du Maïs et du Pop-corn

Gourmet Textures Corn and Popcorn

Thème sur le Chocolat « Barry »/ Banoffee

Gel Whisky Moon Harbour vieilli en fûts de Château Rieussec Sauternes

Chocolate Theme /Banoffee/Moon Harbour Whisky Gel



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*

Réseau : Restaurant\_Invite\_Repeteur

Code WIFI : Letertre33330