

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

Truite des Pyrénées brulée à la Flamme/ Bouillon Dashi Maison
Nouilles/Algues/Huile de Ciboulette

Pyrenean Trout/Homemade Dashi Broth/ Noodles/Seaweed/Chives 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 /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 €)

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 €)

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)

La Framboise en Forêt / Mousse et Crumble Chocolat Noir
Chantilly Vodka-Framboise

The Raspberry in Forest/Dark Chocolate Variation
Vodka-Raspberry Chantilly

Textures gourmandes autour du Maïs et du Pop-corn

Gourmet Textures Corn and Popcorn

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

Pavlova Vanille/Variation de Figs/Glace Lavande

Vanilla Pavlova/Figs Variations/Lavander 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

Réseau : Restaurant_Invite_Repeteur

Code WIFI : Letertre33330