

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 brûlée à la Flamme/ Bouillon Dashi Maison
Nouilles/Algues/Huile de Ciboulette

Pyrenean Trout/Homemade Dashi Broth/ Noodles/Seaweed/Chives Oil

Noix de Saint Jacques de Normandie 1/2 sel (Suppl. 13 €)

Quinoa/Citron confit/Coulis acidulé d'Huîtres du Bassin d'Arcachon/Jeunes Pousses

Normandy Scallops in salt (extra 13 €)

Quinoa/Lemon confit/Oyster Coulis from Arcachon

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes grillée aux Sarments de Vigne Bio (Suppl. 13 €)

Poireaux brûlés/Coulis de Cèleri/Jus Végétal Poireaux-Oignons/Huile Estragon/Châtaignes

Grilled Duck Foie Gras from Landes with Organic Vine Branch (extra 13 €)

Burnt Leeks/Celeriac Coulis/ Chestnut /Onion-leek Broth/Tarragon Oil

Plats

Le Poisson du Jour /Risotto de Panais/Beurre d'Ail Noir /Poussière de Cèpes

The Fish of the Day / Parsnip Risotto/Black Garlic Butter/Cep powder

Possibilité 

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 Pêche Noble (Suppl. 20 €)

Déclinaison de Butternut/Grenobloise/Noisettes/Coulis de Persil/ Risotto Fregola sarda

The Noble Fish (extra 20 €)

Butternut Variation/Lemon/ Hazelnuts/Parsley coulis /Fregola Sarda Risotto

La Pièce Noble (Suppl. 20 €)

Textures de Patate Douce de Florent Cuch/Sichuan/Gel Yuzu/Jus Corsé

The Noble Meat (extra 20€)

Sweet Potatoes Variation /Sichuan Pepper/Yuzu Gel

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 Exotique-Coco /Crèmeux Chocolat Namelaka-Kalamansi/Sorbet Mangue
Coulis Fruit de la Passion
Coconut-Exotic Pavlova/Kalamansi-Namelaka Chocolate Mousse/Mango Sorbet
Passion Fruit Coulis

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