

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, Vitor, Brandon et Sophia

Fermé le Mercredi et le Jeudi


Closed Wenesday & Thursday

Notre Menu du Moment

52 €

Entrées

Œuf Parfait de Tizac /Topinambour/Cresson/ Guanciale
Ecume Poulette Truffée
Creamy Egg/Jerusalem Artichoke/Watercress /Guanciale /Truffle sauce

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

Duo de Langoustine en Maki et Rôtie (Suppl. 13 €)
Thème d'un Parmentier iodé Poireau-Pomme de terre/Vin Jaune du Jura
Langoustine Duo Roasted and Maki (extra 13 €)
Potatoes & Leeks & iodine/ Jura Yellow Wine Sauce

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/ Raviole Chou Chinois/Courge Kabocha/Beurre blanc Oursin
The Fish of the Day / Chinese Cabbage Ravioli/Kabocha Squash/Sea Urchin Sauce

Possibilité 

La Viande du Jour/Variation de Carottes/Orange/Purée façon «Joël Robuchon »
The Meat of the day /Carrot Variation/Orange/«Joël Robuchon » Mashed Potatoes

La Pêche Noble (Suppl. 20 €)
Salsifis Braisé/Butternut/Pralin de Noisette/sauce d'un Blanquette émulsionnée/Bergamote Fraiche
The Noble Fish (extra 20 €)
Salsify/Butternut /Walnuts/Fresh Bergamot

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

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 Noix de Coco dans tous ses Etats/Carpaccio D'ananas

Variations on the Coconut/Pineapple Carpaccio

Pavlova Exotique /Crèmeux Chocolat Namelaka-Kalamansi/Sorbet Mangue

Coulis Fruit de la Passion

Exotic Pavlova/Kalamansi-Namelaka Chocolate Mousse/Mango Sorbet

Passion Fruit Coulis

Thème sur le Chocolat « Barry » et Banoffee (Suppl. 3 €)

Gel Whisky Moon Harbour vieilli en fûts de Château Rieussec Sauternes

Chocolate Theme /Banoffee/Moon Harbour Whisky Gel (extra 3 €)

Tatin de Poire Comice/Fromage Blanc-Cédrat/Biscuit Breton/Crèmeux Noix de Pécan

Pear Tatin/Fromage Blanc-Citrus/Breton Biscuit/Pecan 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