

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



Possibilité version végétarienne / *Vegetarian option*



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

Restaurant_Invite_Repeteur
Code WIFI : Letertre33330

Le Temps d'un Déjeuner

Lunch Only

54 €

Entrées

Œuf Parfait de Tizac /Escargots de la Chenaie/Meurette Printanière /Ecume Estragon 
(Escalope de Foie Gras de Canard des Landes grillée Suppl. 10 €)

*Creamy Egg/ Local Snails /Red Wine Sauce and Spring Vegetables /Tarragon Emulsion
(Grilled Duck Foie Gras from Landes extra 10 €)*

Ou

Truite des Pyrénées brûlée à la Flamme/ Asperges Blanches des Landes à la Braise
Hollandaise au Vin Jaune du Jura/Huile de Ciboulette/Haddock râpé

*Pyrenean Trout/Grilled White Asparagus/Hollandaise sauce with Jura Yellow Wine
Chive Oil/ Haddock*

Plats

Le Poisson du Jour ou Le Poisson Noble (Suppl. 18 €) 
Jeunes Petits Pois-Carottes/Espuma Pomme de Terre-Morilles
Cappuccino de Noisettes Torréfiées

*The Fish of the Day or The Noble Fish (extra 18 €) 
Young Peas-Carrots/Emulsified potatoes/Morel Mushroom Flavor
Roasted Hazelnuts Cappuccino*

Ou

La Viande du Jour ou La Pièce Noble (Suppl. 15 €)
Pleurote Eryngii fumée/Pack Soy/Crumble Miso /Jus Hoisin-Ponzu Yuzu
The Meat of the day or The Noble Meat (extra 15 €)

Smocked Oyster Mushroom/Soy Pak Choi/Miso Crumble /Ponzu Yuzu-Hoisin Sauce

Fromages-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 dessert or 18 € and dessert)*

Ou

Eclair Minute/Crémeux Vanille de Madagascar/Marmelade d'Agrumes /Sorbet Citron-Cédras
*Eclair Minute/Madagascar Vanilla Cream/Citrus Marmalade
Lemon-Cedra Sorbet*

Ou

Pavlova Exotique /Crémeux Chocolat Namelaka-Kalamansi/Sorbet Mangue/Coulis Fruit de la Passion
*Exotic Pavlova/Kalamansi-Namelaka Chocolate Mousse/Mango Sorbet
Passion Fruit Coulis*

Expérience du Soir

Dinner Only

54€

Entrées

Œuf Parfait de Tizac /Escargots de la Chenaie/Meurette Printanière /Ecume Estragon 
(Escalope de Foie Gras de Canard des Landes grillée Suppl. 10 €)
Creamy Egg/ Local Snails /Red Wine Sauce and Spring Vegetables /Tarragon Emulsion
(Grilled Duck Foie Gras from Landes extra 10 €)

Ou

Truite des Pyrénées brulée à la Flamme/ Asperges Blanches des Landes à la Braise
Hollandaise au Vin Jaune du Jura/Huile de Ciboulette/Haddock râpé
Pyrenean Trout/Grilled White Asparagus/Hollandaise sauce with Jura Yellow Wine
Chive Oil/ Haddock

Ou

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes à la Braise (Suppl. 13 €)
Poireaux de Printemps/Chou rave/Jeune Betterave/Jus Oignons brûlés/Vinaigrette acidulée
Grilled Duck Foie Gras from Landes (extra 13 €)
Spring Leeks/Kohlrabi/young Red Beets/Onion Broth/Vinaigrette

Plats

Le Poisson du Jour ou Le Poisson Noble (Suppl. 18 €) 
Jeunes Petits Pois-Carottes/Espuma Pomme de Terre-Morilles
Cappuccino de Noisettes Torréfiées
The Fish of the Day or The Noble Fish (extra 18 €) 
Young Peas-Carrots/Emulsified potatoes/Morel Mushroom Flavor
Roasted Hazelnuts Cappuccino

Ou

La Viande du Jour/ Pleurote Eryngii fumée/Pack Soy/Crumble Miso
Jus Hoisin-Ponzu Yuzu
The Meat of the day /smocked Oyster Mushroom/Soy Pak Choi/Miso Crumble
Ponzu Yuzu-Hoisin Sauce

Ou

La Pièce Noble (Suppl. 20 €)
Textures de Patate Douce /Sichuan /Gel Yuzu/Jus Corsé
The Noble Meat (extra 20€)
Sweet Potatoes Variation /Sichuan Pepper/Yuzu Gel

Fromages - 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 dessert or 18 € and dessert)

Ou

Eclair Minute/Crémeux Vanille de Madagascar/Marmelade d'Agrumes
Sorbet Citron-Cédras

*Eclair Minute/Madagascar Vanilla Cream/Citrus Marmalade
Lemon-Cedra Sorbet*

Ou

Pavlova Exotique /Crémeux Chocolat Namelaka-Kalamansi/Sorbet Mangue
Coulis Fruit de la Passion

*Exotic Pavlova/Kalamansi-Namelaka Chocolate Mousse/Mango Sorbet
Passion Fruit Coulis*

Ou

Thème sur le Chocolat Noir et Pistache (Suppl. 3 €)

Gel Whisky Moon Harbour vieilli en fûts de Château Rieussec Sauternes
Chocolate Theme /Banoffee/Moon Harbour Whisky Gel & Sauternes (extra 3 €)



Possibilité version végétarienne / *Vegetarian option*



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

Restaurant_Invite_Repeteur
Code WIFI : Letertre33330

Prix nets et service compris