

Au **Terre**, 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 **Terre**, 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 Terre 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

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



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*

Duo de Langoustine en Maki et Rôtie (Suppl. 13 €)
Thème d'un Parmentier iodé Poireau-Pomme de terre
*Langoustine Duo Roasted and Maki (extra 13 €)
Potatoes & Leeks & iodine*

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



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

La Pêche Noble (Suppl. 20 €)
Asperges Vertes rôties/Espuma Pomme de Terre-Morilles/Jus corsé de Langoustine
Risotto Arborio au Vieux Parmesan
*The Noble Fish (extra 20 €)
Roasted Green Asparagus/Potato and Morel Espuma/Langoustine Sauce/Arborio Risotto & Old Parmesan*

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*



Possibilité version végétarienne / *Vegetarian option*

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 desert or 18 € with desert)

Eclair Minute/Crémeux Vanille de Madagascar/Marmelade d'Agrumes

Sorbet Citron-Cédrat

Eclair Minute/Madagascar Vanilla Cream/Citrus Marmalade

Lemon-Cedra Sorbet

Pavlova Exotique /Crémeux 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/Crémeux 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

Réseau : Restaurant_Invite_Repeteur

Code WIFI : Letertre33330

Prix nets et service compris