

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, Nick, 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

Le Temps d'un Déjeuner

Lunch Only

54 €


Entrées

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

Ou

Tentacules de Poulpe Grillées/ Asperges Blanches des Landes à la Braise
Hollandaise au Vin Jaune du Jura/Huile de Ciboulette/Haddock rôpé
Grilled Octopus/Grilled White Asparagus/Hollandaise sauce with Jura Yellow Wine
Chive Oil/ Haddock

Plats

Le Poisson du Jour ou Le Poisson Noble (Suppl. 18 €) 
Gnocchi Polenta/Olive Noire/Rouille/Jus corsé de Soupe de Poissons
The Fish of the Day or The Noble Fish (extra 18 €)
Polenta Gnocchi / Black Olive/Rouille/Strong Fish Soup

Ou

La Viande du Jour ou La Pièce Noble (Suppl. 15 €)
Pleurote Eryngii /Galette de Riz à Sushi/ Miso /Jus Ponzu Yuzu
The Meat of the day or The Noble Meat (extra 15 €)
Oyster Mushroom/Sushi Rice/Miso /Ponzu Yuzu 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/Crèmeux Vanille de Madagascar/Marmelade d'Agrumes /Sorbet Citron-Cédras
Eclair Minute/Madagascar Vanilla Cream/Citrus Marmalade
Lemon-Cedra Sorbet

Ou


Pavlova Meringue Poivre de Tasmanie/Fraises Gariguettes Locales / Rhubarbe/Crèmeux Vanille
Tasmanian Pepper Meringue Pavlova / Local Gariguettes Strawberries/Rhubarb/Vanilla Mousse

L'Expérience du Soir

Dinner Only

54€

Entrées

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

Ou

Tentacules de Poulpe Grillées / Asperges Blanches des Landes à la Braise
Hollandaise au Vin Jaune du Jura/Huile d'Herbes aromatiques/Haddock râpé
Grilled Octopus /Grilled White Asparagus/Hollandaise sauce with Jura Yellow Wine
Aromatic Herbs 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

Ou

Maki de Langoustine/Vinaigrette de Bisque/ Gaspacho de Petits Pois/Huile de Ciboulette (Suppl. 13 €)
Langoustine Maki/Bisque Vinaigrette/Peas Gazpacho/Chive Oil (extra 13 €)

Plats

Le Poisson du Jour 
Gnocchi Polenta/Olive Noire/Rouille/Jus corsé de Soupe de Poissons
The Fish of the Day
Polenta gnocchi / Black Olive/Rouille/Strong Fish Soup

Ou

La Viande du Jour/Pleurote Eryngii /Galette de Riz à Sushi/ Miso /Jus Ponzu Yuzu
The Meat of the day / Oyster Mushroom/Sushi Rice/Miso /Ponzu Yuzu Sauce

Ou

Le Poisson Noble (Suppl. 25 €)
Royale d'Asperges/Coques/Beurre Blanc au Safran/Risotto au Vieux Parmesan
The Noble Fish (extra 25 €)
Asparagus Flan/Shelles/ Saffron Beurre Blanc Sauce /Risotto with aged Parmesan

Ou

La Pièce Noble (Suppl. 20 €)
Pommes de Terre Grenailles/Échalote Confite/Sauce Bordelaise
The Noble Meat (extra 20€)
Grenailles Potatoes/Shallots/ Bordelaise 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

Notre Version d'un Tiramisu Minute/Mascarpone/Café/Amaretto
Our Tiramisu Version/Mascarpone/Coffee/Amaretto

Ou

Pavlova Meringue Poivre de Tasmanie/Fraises Gariguettes Locales / Rhubarbe/Crèmeux Vanille
Tasmanian Pepper Meringue Pavlova / Local Gariguettes Strawberries/Rhubarb/Vanilla Mousse

Ou

Thème sur le Chocolat Noir et Pistache (Suppl. 3 €)
Gel Whisky Moon Harbour vieilli en fûts de Château Rieussec Sauternes
Chocolate Theme /Pistachio/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