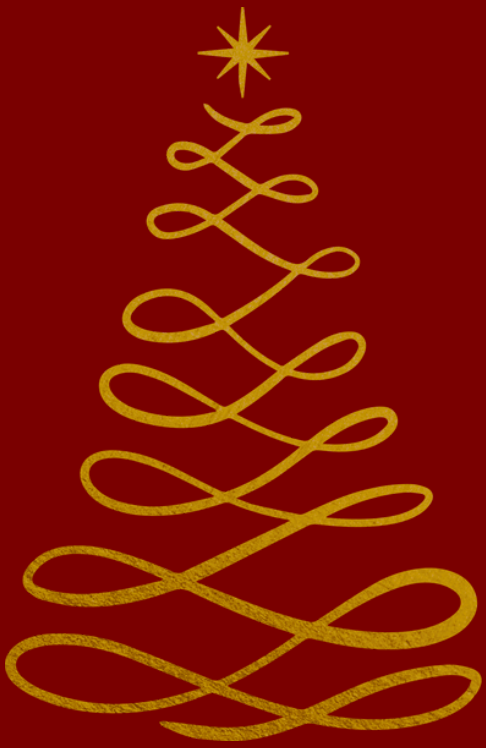
TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT



Menu de Noël

65€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

Amuse-bouche

HUÎTRE DU BASSIN
ALGUES WAKAMÉ, GINGEMBRE, LÉGUMES CROQUANTS ET CITRON

Entrée

MARBRÉ DE FOIE GRAS
COMPOTÉE DE POMME AU SAFRAN, PAIN D'ÉPICE MAISON

OU

CEVICHE DE BAR
VINAIGRETTE D'AGRUMES, PERLES DE HARENGS FUMÉES

Plat

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI RAVE, SAUCE MORILLES

OU

DOS DE CABILLAUD RÔTI
JULIENNE DE LÉGUMES, SAUCE AUX COQUES ET CITRONNELLE

Dessert

ENTREMETS VANILLE CARAMEL
VANILLE DES COMORES, PRALINÉ NOISETTES

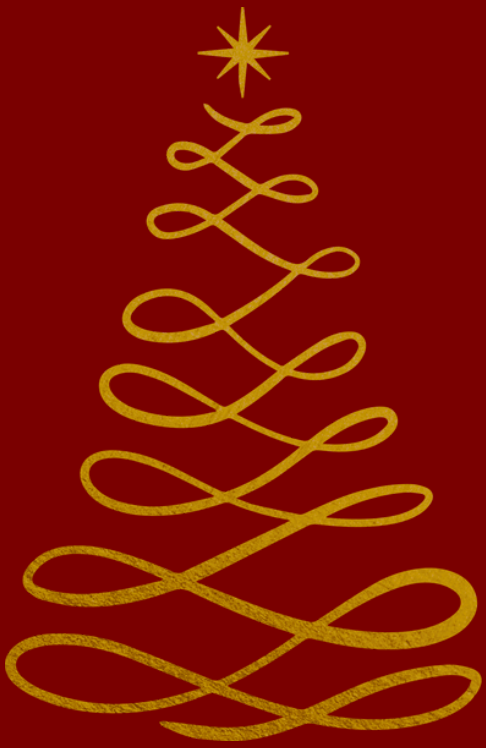
OU

CROUSTILLANT VIN CHAUD DE LA MAISON "PAOLA"
CROUSTILLANT CACAO, BISCUIT AMANDE ORANGE SANGUINE ET CONFIT CASSIS, MOUSSE VIN CHAUD À LA CANNELLE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

TCHANQUÉ

Rooftop BAR RESTAURANT



Chrismas Menu 65€

PRICE IN EURO, SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOES NOT ACCEPT CHÈQUES.
YOU CAN ASK US FOR THE ALLERGIES LIST AVAILABLE FOR ALL THE DISH.

Appetisers

ARCACHON BAY OYSTER
WAKAME SEAWEED, GINGER, CRUNCHY VEGETABLES AND LEMON

Starter

MARBLED FOIE GRAS
SAFFRON APPLE COMPOTE, HOMEMADE GINGERBREAD

OR

SEABASS CEVICHE
CITRUS VINAIGRETTE, SMOKED HERRING ROE

Main course

FREE-RANGE GUINEA FOWL BREAST
POTATO AND CELERY ROOT MOUSSELINE, MOREL SAUCE

OR

ROASTED COD FISH
JULIENNED VEGETABLES, SHELLS AND LEMONGRASS SAUCE



Dessert

VANILLA AND CARAMEL DESSERT
COMOROS VANILLA, HAZELNUT PRALINE

OR

CRISP MULLED WINE FROM "PAOLA"
CRISPY COCOA, BLOOD ORANGE AND ALMOND BISCUIT WITH BLACKCURRANT CONFIT, MULLED WINE MOUSSE WITH CINNAMON

PRICE IN EURO, SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOES NOT ACCEPT CHÈQUES.
YOU CAN ASK US FOR THE ALLERGIES LIST AVAILABLE FOR ALL THE DISH.