TCHANQUÉ

Rooftop BAR RESTAURANT



Menu du Nouvel An

160€ Avec accord mets et vins

139€ Sans accord

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.

Pour profiter de l'extérieur

COCKTAIL PÉTILLANT ET SON ACCOMPAGNEMENT

Amuse-bouche

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

Accompagné d'un verre d'Entre-Deux-Mers Château Gabelot

Entrées à partager

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, SAINT-JACQUES À LA TRUFFE
ET
FOIE GRAS MI-CUIT COMPOTÉE DE POMMES AU SAFRAN

Accompagné d'un verre de Sauternes Château de Malle

Plats en deux services

MÉDAILLON DE LOTTE, BEURRE BLANC AU CAVIAR D'AQUITAINE

Accompagné d'un verre de Pessac Léognan Château Tour Léognan

FILET DE VEAU FAÇON NOTRE WELLINGTON, JUS AU PORTO,
POMMES DE TERRE À LA GRAISSE DE CANARD

Accompagné d'un verre de Haut-Médoc Château Lamarque

Fromage

BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE

Accompagné d'un verre de Pessac Léognan Château Tour Léognan

À minuit

COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
ENTREMETS LITCHI ROSE, BISCUIT MADELEINE ET CROUSTILLANT

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



New year Menu

160€ With food and wine pairing

139€ Without wine pairing

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

To enjoy the outdoors

SPRAKLING COCKTAIL AND ITS ACCOMPANIMENT

Appetiser

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

Served with a glass of Entre-Deux-Mers Château Gabelot

Starters to share

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP, SCALLOPS WITH TRUFFLE
AND
SEMI-COOKED FOIE GRAS WITH SAFFRON APPLE COMPOTE

Served with a glass of Sauternes Château de Malle

Mains courses in two service

MONKFISH MEDALLION, BEURRE BLANC WITH AQUITAINE CAVIAR

Served with a glass of Pessac Léognan Château Tour Léognan

VEAL FILLET WELLINGTON, WITH PORT SAUCE,
POTATOES COOKED IN DUCK FAT

Served with a glass of Haut-Médoc Château Lamarque

Cheese

TRUFFLE BRILLAT-SAVARIN

Served with a glass of Pessac Léognan Château Tour Léognan

At midnight

GLASS OF CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
LYCHEE AND ROSE DESSERT, WITH MADELEINE SPONGE AND A CRISPY

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