



*ans de goût*

Rillette de poisson

—

Camerone en salade  
haricots verts,  
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne,  
bisque, amandes, échalotes et estragon

—

Mérou

émulsion bissap-céleri,  
julienne pomme-gingembre,  
sauce oseille-citron

—

Filet de bœuf  
artichaut en texture,  
poivre vert,  
noisettes torréfiées, jus

—

Mille-feuille minute  
crème diplomate, fruits rouges

—

Soupe glacée de mangue au gingembre

---

Menu dégustation - 50 000 Fcfa par personne  
Accord Mets & Vins - 4 verres - 30 000 Fcfa par personne

Sur réservation :  
+221 33 839 90 40 - [resa.laterrasse@terroubi.com](mailto:resa.laterrasse@terroubi.com)



*years of taste*

Fish rilette

—

Prawn salad  
green beans,  
whole-grain mustard vinaigrette,  
bisque, almonds, shallots and tarragon

—

Grouper

bissap-celery emulsion,  
apple-ginger julienne,  
sorrel-lemon sauce

—

Beef fillet

artichoke in various textures,  
green peppercorn,  
toasted hazelnuts, jus

—

À la minute mille-feuille  
diplomat cream, red berries

—

Chilled mango and ginger soup

---

Tasting Menu – 50,000 Fcfa per person  
Food & Wine Pairing – 4 glasses – 30,000 Fcfa per person

By reservation only :  
+221 33 839 90 40 – [resa.laterrasse@terroubi.com](mailto:resa.laterrasse@terroubi.com)