

Ô2 Continents

S A V E U R S M É T I S S É E S

A meal, a sign of diversity

MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

PIÈCES SALÉES

Ceviche de daurade avec sauce coco-coriandre, pickles d'oignons rouges.

Taboulé de fonio aux herbes, boule de mozzarella et pesto d'Abidjan.

Caviar d'aubergine rwandaise.

Cromesqui de banane plantain mûre.

Guacamole d'avocat à la grenade, crackers à l'épeautre.

Fish n' chips de haddock mayonnaise aux épices africaines.

Magret de canard nacré, mousse de brocoli-arachide, sauce au miel et aux épices.

Pastel de thon, sauce tomate.

Soupe froide d'igname, lait de coco, noix de coco grillée

PIÈCES SUCRÉES

Mil degué, noix de coco grillée.

Mini-mousse au chocolat, tuile aux pépites de cacao.

Crème de baobab et tartelette aux framboises

Crédits:

Chef Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ

Pâtissière Ô2Continents, Fatoumata MEÏTÉ