

Ô2 Continents

SAVEURS MÉTISSÉES

A meal, a sign of diversity

MENU DÎNER

Votre formule cocktail apéro

Céviché d'huîtres marinées kumquat et piment végétarien, gel de tamarin, œuf de truite.

Tempura de gombo, mayonnaise végétale à l'ail noir.

Céviché de daurade, sauce coco-coriandre, pickles oignon rouge.

Caviar d'aubergine Rwandais.

Cromesquis de Banane plantain.

Taboulé de fonio, aux herbes, Mozzarella Pesto d'Abidjan.

Pastel au thon, sauce tomate et oignons.

Votre formule buffet

Préssée d'agneau au Suya, jus de cuisson réduit, aligot d'igname.

Gnocchi manioc plantain, crème de parmesan, épinard, chips de riz.

Attiéké, sauce vierges papaye, thon, sauce poivre du penja.

Tchep au légumes et poulet mariné.

Igname, fondant de veau, jus réduit aux épices.

Mini burger: mayonnaise Satay (Cacahuète grillées), romaine, steak, oignons frit.

Votre formule dessert

Mini verrine ananas, génoise gingembre, crème pâtissière baobab, chantilly

(Gelée ananas, Sponge cake gingembre, Brunoise ananas de Côte d'Ivoire, Crème pâtissière baobab, Chantilly vanille Comores, Ananas déshydraté déco).

Mini mousse chocolat

(mousse chocolat, Tuile grue de cacao).

Mini Tarlette aux fruits rouges

(Confit d'hibiscus, Fruits rouge, Biscuit sablé coco).

Dégué & Salade de fruits de saison infusé

(Bille de mil, yaourt fait maison, brunoise de fruits exotiques (mangue kiwi corossol).

Crédits:

Chef Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ

Chef Ô2Continents, David SENDA

Pâtissière Ô2Continents, Fatoumata MEÏTÉ