

A meal, a sign of diversity

MENU GALA

<<< l'étoile du sud >>>

** 4 pièces cocktail
une entrée
un plat
un pré-dessert
un dessert **

Les pièces cocktail au choix

Ravioli de langoustine, jus de crevette grise aux épices
**

Saumon gravelax à l'hibiscus et pickles de concombre
**

Foie gras médaillon de poire confite au gingembre
**

Caviar d'aubergine miel, piment
**

Cabillaud poché, mousse d'igname, fondu oseille africaine, caviar de Madagascar
**

Mousseline de brocolis à l'arachide, dés de canard caramélisé épicés
**

Croustillant de gambas sauce satay à la cacahuète

Les entrées au choix

Velouté de patate douce, médaillon de St Jacques, concassée de noix de cajou, huile de noix, mousse de boursin
**

Caviar d'aubergine à la soudanaise, tuile de manioc, pousse de coriandre
**

Ceviche de cabillaud à la créole

Les plats au choix

Duo de cabillaud, Gambas à la Mozambicaine / plantain vapeur, Gombo poêlé
**

Mignon de veau aux 8 poivres des Royaumes, duo de patate douce
**

Paleron braisé cuit 72h aux arômes du Sénégal / polenta de fufu banane

Le pré-dessert

Sorbet , shot rhum arrangé du bénin ou jus de gingembre

Les desserts au choix

Crèmeux chocolat à la fleur de sel, huile rouge de Man, praliné croustillant et tuile de grue
**

Nuage de degue, émulsion de yaourt maison, bille de mil et noix de cajou caramélisé
**

Pavlova aux agrumes et fruits exotiques au sirop vanillé des Comores

<<< le sublime contemporain >>>

** 4 pièces cocktail,
une entrée
un plat
un dessert **

Les pièces cocktail au choix

Taboulé de fonio huile rouge et fine herbes, pesto d'Abidjan
**

Velouté d'igname, lait de coco, granola de fruits à coque africain
**

Ravioli entre légumes et feuille du rivage, sauce aigre douce
**

Cromesquis de bananes plantain
**

Sucette de volaille nacré à l'arachide
**

Mousseline de brocolis à l'arachide, dés de canard caramélisé épicés

Les entrées au choix

Ceviche de fonio et Niébé et farandole de légumes de saison
**

Tartare de manioc au thon, tuile de fonio
**

Couronne exotiques au découverte des saveurs (salade, tomate, avocat, émincé pommes verte mangue, aloco, saumon fumé)

Les plats au choix

Fondant de veau du chef Meite , mousseline de patate douce nuage de gingembre moulu
**

Suprême de la basse cour togolaise, émulsion de graine rouge, crumble de gari / découverte des jardin de Lomé
**

Pavé de thon grillé sauce au poivre de penja / déclinaison d'igname, mini aubergine confite

Les desserts au choix

(Vegan) Perle de Tapioca au coco, brunoise de fruits exotiques
**

Crèmeux chocolat à la fleur de sel, huile rouge de Man, praliné croustillant et tuile de grue
**

Nuage de degue, émulsion de yaourt maison, bille de mil et noix de cajou caramélisé

<<< le novateur >>>

** 3 pièces cocktail,
une entrée
un plat
un dessert **

Les pièces cocktail au choix

Feuilleté aubergine coco
**

Nems de banane plantain cannelle, gingembre
**

Pastel de thon, compoter de tomate
**

Houmous de pois chiche arachide grillé
**

Fimbo de manioc sauce du chef

Les entrées au choix

Ceviche de fonio et niebe et farandole de légumes de saison
**

Velouté de patate douce coco, coriandre
**

Risotto d'épeautre, parmesan, niebe

Les plats au choix

Carné Tiradito de bœuf, sauce mafé / riz cassé parfumé.
**

Courgette ronde farcie au niebé et lentilles, crème cocotomate, cannelle de Kivu / écrasé d'igname

Les desserts au choix

(Vegan) Perle de Tapioca au coco, brunoise de fruits exotiques
**

Moelleux au chocolat gingembre poivré au penja, cœur de bissap

Crédits:

Chef Ô2Continents, Ahamada BINALI

Chef Ô2Continents, KER-ASTOU

Chef Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ

Pâtissière Ô2Continents, Fatoumata MEÏTÉ