

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 VIN D'HONNEUR

Thon mi-cuit, Attiéké sauce vierge papaye.

Roulé de saumon mariné au Gin, baie de genièvre, noix de pèbè (noix de muscade camerounaise) et betterave, pickles de concombre et Aneth.

Guacamole d'avocat au citron caviar, grenade, cresson rustica.

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

Médaille de homard, émulsion de crevettes grise façon du continent.

Cromesqui de banane plantain, sauce du chef.

Fish n' chips d'églefin sauce tartare à la rondelle.

Mini burger, sauce Satay.
(à base d'arachides grillées, diverses épices africaines), sucrine et oignon frit.

Crédits:

Chef Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ