

La gastronomie au service de la diversité culturelle

MENU SOIRÉE AUX TRÉSORS D'AFRIQUE

Buffet froid:

Gravelax de saumon, chantilly baobab-piment et gel citron
Afrique de l'Ouest, Madagascar

Oeuf mimosa moringa, poisson fumé, oeuf de poisson, crumble de gari
On retrouve le moringa sur l'ensemble de l'Afrique subsaharienne. De la Côte d'Ivoire en passant par le Bénin, le Gabon et le Congo.

Écrasé d'haricots Meringué duo de crackers
Le haricot rouge Meringué doit son goût exceptionnel aux sols fertiles de l'Ouest du Cameroun qui est une ancienne région volcanique.

Rougaille de tomates anciennes aux deux arachides cacahuètes
Madagascar- Ile de la Réunion Ile Maurice
Le rougail est un condiment typique de la cuisine réunionnaise et des îles voisines.

Salade folle, vinaigrette citron à l'huile rouge raffiné
L'huile de palme joue un rôle central dans la cuisine africaine, où elle est appréciée pour son goût distinctif et ses propriétés culinaires.

Cigare farcies au boeuf et au plantain, sauce aigre-douce
La banane plantain est un aliment de base, féculent majeur en Afrique occidentale et centrale, dans les îles des Caraïbes

Buffet chaud

Joue de boeuf grillée façon ntaba
Typiques des plats traditionnels comme le pot-au-feu et les daubes en France, la joue de bœuf est revisitée aux saveurs du Congo

Ballotine de volaille
Pois bambara aux petits légumes et curry
Bénin/Togo

Attiéké à l'encre de seiche, sauce moyo
Côte d'Ivoire

Filet de bar
Comores

Sauce feuille, selon l'arrivage du marché
Afrique Subsaharienne

Risotto d'ignames, crème de maïs, carottes pourpres
L'igname, est un féculent que l'on retrouve sous différentes formes, bouillie, pillé, écrasé, frit en Afrique subsaharienne

Cromesquis de plantain

Diakhatou, rôties aux épices et au miel
Une plante herbacée potagère originaire d'Afrique, cultivée en Afrique, et au Brésil

Sauces

- **Tamarin**

Le tamarinier (Tamarindus indica) est effectivement originaire d'Afrique, mais il a été largement adopté et cultivé dans de nombreuses régions tropicales et subtropicales du monde, y compris en Inde, en Asie du Sud-Est, en Amérique latine et dans les Caraïbes.

- **Mafé (sauce cacahuète)**
Afrique de l'Ouest, Afrique central

Popularisé grâce au Sénégal On peut la définir comme la sauce Satey d'Afrique !

- **Vierge à la mangue**

- **Sauce Moyo**
Nigeria et autres pays d'Afrique de l'Ouest.

- **Djansang**
Cameroun

- **Coco-gingembre citronnelle**

Desserts

- **Madeleine, topping gingembre**
Tchad, Burkina, Sénégal, Niger, Mali

- **Cookie chocolat framboises**
Mali, Tchad, Tanzani

- **Paris-N'djamena**
Ici le Paris-Brest est revisité par notre chef pâtissier Hissein, avec une crème mousseline à base de balanites aegyptiaca, plus connu sous le nom de dattier du désert.

- **Café Tchadien**
Tchad

Crédits:

Cheffe Ô2Continents, Clarence KOPOGO

VIP Cheffe Ô2Continents, Victoire GOULOUBI

Cheffe Ô2Continents, Nathalie Brigaud NGOUM

Chef Referent Ô2Continents, Ahamada BINALI

Chef Pâtissier Ô2Continents, Hissein MAHAMOUD