

2 Continents

SAVEURS MÉTISSÉES

Malgré l'éphémère, quand les arts culinaires s'élèvent,
nous tendons vers l'universalité de l'Art !...

Ainsi, bienvenu à vous... aux « Soirées de l'Art »!

LE MENU

**Dorade sur le lac vert: Carpaccio de dorade aux herbes et
à la mangue,**

crème de petits pois à la menthe

Sauvignon blanc „ Western Cape” , 2013, Afrique du Sud

**Filet de poisson rôti: Confiture de tomates au gingembre
et piments,**

manioc vapeur

*Château Farizeau Blanc Entre deux mers , 2017, France Bor-
deaux*

**Sauce Graine: Cassolette de volaille mijotée à la pulpe de
palme,**

timbale de riz et frites de plantain

*Shiraz/ Cabernet Sauvignon Western Cape the whale caller,
2016, Afrique du Sud*

**Trilogie de mini desserts: Flan coco, Fondant au Chocolat
Noir 70%, Salade de fruits frais**

Concept créé par SANDRINE LINGOM

Musique européenne: Luisa Mauro & Michel

Musique africaine: Marcel Sawouri & Filiband

JEUDI 25 AVRIL 2019

ABBAYE DE NEUMÜNSTER

28 rue Munster, L-2160 Luxembourg