



SAVEURS MÉTISSÉES

Menu Chef à Domicile

Entrée

Feuilleté de légumes: Manioc, Caviar d' aubergine,
Poivron et artichaut cuite à l'anglaise

Tartare de capitaine (poisson venant du fleuve Congo)
au citron yuzu

Sphères de courgette pochée farcie au taboulé
Samosa viande façon du chef

Plat

Bonbon de volaille sur une tombe de feuille de manioc
(pondu) avec son cromesky de plantain et sauce
cacahuète

Dessert

Moelleux au chocolat grand cru valrhona du Madagascar
accompagné d'une glace bourbon vanille
et fruit exotique

Sandrine LINGOM (Manager Ô2Continents)

Nerry LIANZA (Chef Ô2Continents)