

Ô2Continents

S A V E U R S M É T I S S É E S

Come A La Maison s'associe à Ô2Continents pour une flânerie hors du temps, au-delà de la mer Adriatique et de la Méditerranée, par delà l'Atlantique, pour une Rencontre inédite entre l'Italie et l'Afrique.

Les plats traditionnels de la belle Botte seront mariés à des produits venus des quatre coins du Continent Noir. Outre l'Italie, seront ainsi mis à l'honneur: le Congo et ses saveurs, le Sénégal et ses épices, Madagascar et sa vanille, le Cap-Vert et sa réputée eau-de-vie.

Pour l'occasion, le lieu chaleureux et déjà empreint de la nostalgie calabraise sera paré des plus beaux atours du Continent. Il sera habité par des musiciens, italiens comme africains, qui brouilleront les frontières au gré des instruments, faisant tomber les barrières de la différence pour finalement replacer l'humain au centre.

Le voyage se veut intense, dépassant la sphère culinaire de façon à sublimer la découverte offerte par l'alliance des mets de la Péninsule aux délicatesses du Continent. Il se veut également entier, mettant en exergue la gourmandise, les couleurs et la musique qui font la générosité volontiers reconnue à chacune des deux contrées.

Rendez-vous 19 septembre 2019 avec la beauté de l'Echange et le plaisir de vos sens naviguant à la dérive entre les 2 Continents.

AU MENU

PIATTI SAPORITI / PLATS SALÉS

Gnocchi cuisson à l'anglaise nappés d'une sauce à la mwambe (pâte d'arachide) et parsemés d'une julienne de chorizo piquant

Soupiions sautés aux fines herbes accompagnés d'une mousseline de patates douces

Risotto crémeux au makayabu (morue salé) et son légume du soleil confit aux épices de Kinshasa

Jarret de veau braisé accompagné de fufu (semoule de maïs) façon polenta

Lasagne revisitée à la banane plantain gratinée

Suprême de volaille mariné aux épices Sénégalaises et nappé d'une compotée de sauce salsa sur son lit de foccacia

DOLCI / DESSERTS

Tiramisu à la mangue aromatisé au rhum arrangé du Cap-Vert

Cannelloni crème maracuja soupoudré de niampoule (noix de coco glacée et torréfiée)

Panacotta au corosol accompagné d'un chutney d'ananas et son crumble

Tartufo au cœur coulant de goyave

Baba napoletano à la vanille et au gingembre confit

Croustillant glacé crème de mangue bille de fruit exotique flambée au rhum du cap vert et un sorbet passion

Nerry LIANZA (Chef Ô2Continents)

Artur FERREIRA DA SILVA (Chef Italien - Come A La Maison)

OneShot (Musique Italienne)

Mamadou MEDRA & Tister IKOMO (Musique Africaine)

DJILENE CREATIONS (Décoration africaine)

JEUDI 19 SEPTEMBRE 2019 - A PARTIR DE 19H:00 PRECISES

SUR RESERVATION UNIQUEMENT

COME A LA MAISON (ROBIN DU LAC)

70 Route d'Esch, 1470 Luxembourg