

# Ô2Continents

S A V E U R S M É T I S S É E S

Ô2Continents a l'immense plaisir d'apporter une dimension supplémentaire au débat organisé par Lux Africa et la Chambre de commerce Luxembourg-Cap Vert en synchronisant par la bouche l'importance et la beauté des échanges, portant ainsi la réflexion jusqu'à vos papilles (de fins gourmets).

Ce business diner assurera la liaison entre affaires et plaisir en mettant à l'honneur le Cap-Vert, ses couleurs et ses saveurs avec, à la carte, des produits de l'Océan Atlantique qui borde de parts et d'autres cet état insulaire. Le Chef réinterprétera, pour l'occasion, les mets et plats traditionnels les plus réputés de l'archipel, eux-mêmes métissés puisque résultant de subtils mélanges des cuisines ouest africaine et portugaise. Il fera chanter à l'unisson ces goûts du Sud avec les techniques gastronomiques du Nord, les deux traditions s'accordant avec brio pour démontrer autrement la richesse de l'altérité et du partage.

## LE MENU

Ballotine de volaille accompagné d'une mousse légère  
aux haricots

*Crémant Luxembourgeois avec son Cassis Dijonnais*

Thon mi-cuit parfumé aux épices capverdiens sur un nid de  
wakamé accompagné d'une infusion de fumet de poisson aux  
gingembres

*Pinot Gris Côteaux de Schengen Grand Premier Cru  
2018, Luxembourg*

Cachupa déstructuré façon du chef

*Defesa do Esporao Blanc 2017, Portugal*

Bacalhau aux légumes confits accompagné d'une mousseline  
légère de patate douce

*Defesa do Esporao Blanc 2016, Portugal*

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

Nerry LIANZA (Chef Ô2Continents)  
Casandra LOBO et bande (Musique)  
Maria GOMES (Peintre)

JEUDI 31 OCTOBRE 2019 -  
A PARTIR DE 19H:00 PRECISES  
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

**HOTEL PARC ALVISSE**

**120 Route d'Echternach, L-1453 Luxembourg**