

Ô2 Continents

SAVEURS MÉTISSÉES

Escapade culinaire Euro-Japonaise

Menu Chef à Domicile

*Homard Bleu gingembre, wakame Shogain
Daikone, dashi Huile de combawa*

*Œuf « Osen » cuit (au four vapeur à 62') Pak-
soi, lard paysan Saké*

*Dos de Cabillaud vapeur de citron vert,
Champignons Éringi sur une Duxelle de Shi-
také, yuzu Miso*

*Côte de Veau cuite au poêlon, Pommes con-
fite et fine légumes réleve de gomasio*

*Le chocolat fondant « Gianjuja » glace à l'hi-
biscus, matcha*

Sandrine LINGOM (Manager Ô2Continents)

Jean-Marie BUCUMI (Chef étoilé Ô2Continents)