

Ô2Continents

SAVEURS MÉTISSÉES

A meal, a sign of diversity

MENU CHEF À DOMICILE

ENTREE

Tartare de Saint-Jacques mangue-passion grenade et ses éclats de noix de cajou caramélisé

PLAT

Carre d'agneau en croute de Moringa accompagné de son gratin dauphinois pomme de terre patate douce et de sa jardinière de légume de saison.

DESSERT

Mille-feuille de bissap – fruits rouge

Bator DIENG, (Cheffe Ô2Continents)

Sandrine LINGOM (Manager Ô2Continents)