



S A V E U R S M É T I S S É E S

A meal, a sign of diversity

MENU ATELIER CULINAIRE

ENTREE

Les gambas à la mozambicaine et son fonio aux poireaux

Ou bien

Le filet de bar poêlé sur sa peau avec son duo de brocoli et sa vinaigrette à la passion

Ou bien

Le risotto à la crème de mangue au bleu d'Auvergne avec son dialogue de carotte et gombo

PLAT

Le magret de canette rôti avec sa sauce au sésame et sa garniture patate douce, daïkon et brocoli

Ou bien

La tranche de filet de bœuf aux shitakés et butternut avec sa sauce cacahouètes miso

Ou bien

Le suprême de poulet jaune mariné aux épices du continent noir avec ses légumes typés

DESSERT

Les perles de tapioka cuitent au lait de coco avec son coulis de mangue et fruits de la passion

Ou bien

La crème brûlée à la vanille de Madagascar et banane plantain

Ou bien

Le gâteau Caprese au chocolat avec sa ganache gianduja au beurre de cacahouètes et sa sauce anglaise à la cardamome et poivre de Penja

Crédits: Chefs Ô2Continents (Chef Étoilé Jean-Marie BUCUMI, Cheffe Victoire GOULOUBI, Chef Ahamada BINALI, Cheffe Nathalie Brigaud NGOUM, Cheffe Fatoumata MEITE) et Chef Paul EISCHEN.

Sandrine LINGOM (Manager Ô2Continents)