

Ô2 Continents

S A V E U R S M É T I S S É E S

MENU CHEF A DOMICILE

Entrée:

Vitello tonato et sa sauce (veau cuit basse température)

OU

Bruschetta, sauce tomate et basilic légumes antipasti grillé

OU

Burrata 100gr, taboulé de folio aux herbes et abricot, pesto noix de cajou

OU

Ceviche de daurade, sauce coco coriandre. Pickles oignon rouge.

Plat:

Fondant de veau, déclinaison d'igname, jus réduit au pébé

OU

Thon mi cuit, Attiéké sauce vierges papaye

OU

Suprême de volaille, mousseline de patate douce, crème parmigiano.

Dessert:

Entremet Tiramisu café-amaretto noix de cajou caramélisé.

Crédits: Chefs Ô2Continents,
Chef Ahamada BINALI,
Chef Mamadou MEÏTÉ