

Ô2 Continents

SAVEURS MÉTISSÉES

MENU COCKTAIL DINATOIRE

PIÈCES FROIDES:

Caviar d'aubergine africaine, parmesan et focaccia croustillantes.

Céviché de daurade, sauce coco coriandre, pickles oignon rouge.

Fonio sauce vierges papaye, mini burrata 25gr, pesto d'Abidjan.

PIÈCES CHAUDES:

Raviole de légumes, émulsion de crevettes grise.

Poulpe grillé, houmous de haricots blanc, confit de poivron rouge.

Magret de canard nacré, mousse de brocolis-arachide, sauce miel épices.

Taboulé d'attiéké, sauce créole.

Nem de banane plantain, cannelle-gingembre.

Cigare fruit à pain, crevette et saumon fumé.

PIÈCES SUCRÉES:

Pavlova au fruit exotique, coulis de mangue

Tartelettes agrumes meringué

Mousse au chocolat qui pétille

Crédits: Chefs Ô2Continents,

Chef Ahamada BINALI,

Chef Mamadou MEÏTÉ