

Ô2 Continents

S A V E U R S M É T I S S É E S

La restauration au service de la Diversité Culturelle

MENU CHEF À DOMICILE

Entrées au choix

toast foie gras, médaillon poire gingembre.
roulé d'attieke sauce créole, mousseline de baobab.
tartare de saumon pommes, mangue, carotte, mayonnaise curcuma miel.
la salade Brigaud (salade, poulet mariné, dès de manioc, poire, oignon rouge, vinaigrette du Cameroun).
mousseline de carotte au gingembre, filet de bar , oignon frit
feuilleté aubergine coco
mousse de brocolis arachide, magret nacré
velouté de patate douce , noix de cajou, coriandre
cigare d'igname, crevette , saumon

Plats au choix

duo merlu, gambas a la Mozambicain
volaille sauce graine émulsionner (Côte d'Ivoire)
médaillon de boeuf sauce kalanga (Rwanda)
filet de tilapia, fondu d'oignon poivron
côtelettes d'agneau Soya

Garniture à découvrir

foufou de maïs, madaba (feuille de manioc) , purée d'igname, riz au coco,
banane plantain vapeur, Meli-melo de légumes, safou grillé (selon arri-
vage), frite de manioc, n Aubergine africain au miel.

Crédits:

Chef exécutif Ô2Continents, Ahamada Binali;
Cheffe Ô2Continents, Nathalie Brigaud Ngoum