

## La restauration au service de la Diversité Culturelle

### MENU CHEF À DOMICILE

#### Amuse bouche au choix

Raviole de langoustine, émulsions de crevettes grise  
Raviole de légumes et poulet sauce aigre-douce  
Taboulé de fonio aux herbes, mozzarella pesto d'Abidjan  
Céviché de daurade, sauce coco coriandre pickles oignon rouge  
Caviar d'aubergine Rwandais  
Poulpe grillé, houmous de haricot blanc, confit de poivron rouge  
Nem de Banane plantain, canelle gingembre  
Samoussa de poulet  
Baba ganoush de patate douce  
Saumon gravelax Aneth  
Croustillant de Gambas sauce Satay  
Guacamole d'avocat pomelos grenade  
Croquette de comté  
Velouté de champignon  
fish n' chips d'églefin  
mini burger mayo barbecue épicé  
croquette de crabe mayo harissa  
Pastel aux thon

#### Plats au choix

Aloco, Dibi sogo  
Agneau confit, mousseline de patate douce  
Fondant de veau, déclinaison d'igname, jus réduit au épices  
Poulet Yassa, riz  
TÔ,(type de purée a base de farine de Maïs)  
sauce Gombo moulu pop corn salé en décoration  
Placali (type de purée avec farine de manioc), sauce graine  
Tchep au légumes, filet de bar  
Gambas, risotto de puntalette  
Noix de Saint-Jacques, purée de céleri à la rondelles(épice camerounais)  
Thon mi-cuit sauce poivre, attiéké sauce vierges papaye.

#### Credits:

Chef Ô2Continents, Mamadou Meïte