



Vin d'honneur

Prix :22,00€

10 amuses-bouches sucrées / salées au choix par personne :

L'escale salée :

Lotus de Tombouctou - Verrine de velouté de patate douce et avocat tropical

Caresse de Saigon - Salade de mangue verte vietnamienne à la vinaigrette Afrique Asie

Pétales de Patong - Salade de papaye verte et d'Asie et fleur d'hibiscus blanche

Graine du Pacifique - Verrine de semoule de manioc (attiéké) aux petits légumes et sauce sésame tamarin maison

Bambou Massaï - Brochettes de poulet tendres marinées aux épices d'Afrique et d'Asie

Cannelé Plantain - Banane plantain fourrée à la tomate, au poulet et aux oignons

Muay Tieb Rouge - Cuillère de riz Tieb rouge Sénégalais sauté à la thaïlandaise avec de l'ananas et des oignons pimentés

Muay Tieb Blanc - Cuillère de riz Tieb Sénégalais blanc sauté à la thaïlandaise avec de la noix de cajou et du litchi de Chine

Printemps du Sahel - Rouleau de printemps au poulet mariné gingembre et au miel et banane plantain

Automne Subsaharien - Mini burger de plantain revisité avec des sauces japonaises maison (Arachide Miel | Mayonnaise Japonaise épicée)

Souvenir de Phuket - Mini wrap au poulet mariné à la thaïlandaise, basilic et petits légumes d'Afrique

Douceur de Goré - Mini gratin de patate douce au lait de coco

Croque-Xiānshēng - Mini Croque-Monsieur revisité en deux versions : béchamel au gingembre | béchamel à la feuille de citronnier d'Asie

Nostalgie de Bamako - Gambas marinées au sésame grillées à la cacahuète d'Afrique

Pastel Afrique Asie (Thon) - Thon cuit, oignon fondants, sauce au tamarin d'Asie

Pastel Afrique Asie (Poulet) - Blanc de poulet, oignons caramélisés, sauce barbecue chinoise

Pastel Afrique Asie (Boeuf) - Viande de boeuf hachée, ail, oignons croquants, sauce barbecue chinoise

Club sandwich Afrique Asie : Mini sandwich revisité avec une sauce d'Afrique à base d'épinard

Toast foie gras : Foie gras accompagné de confiture de bissap

L'escale sucrée :

Nénuphars d'Ubud - Crêpes balinaises fourrées à la noix de coco caramélisée au sucre de palme

Secret du Siam - Riz gluant Thaïlandais cuit dans du lait de coco et servi avec sa mangue fraîche

Ivoire d'Hanoï Noir - Nems croustillants fourrés au chocolat de Côte d'Ivoire et à la banane

Ivoire d'Hanoï Blanc - Nems croustillants fourrés au chocolat blanc et à la poire de Chine

Nuage de Mandchourie - Duo de mousse de noix de coco surmonté de litchi frais

Perle d'Himalaya - Fondant au chocolat de Côte d'Ivoire accompagné de caramel au sel rose d'Himalaya

Crépuscule de Fatick - Panna cotta revisitée baobab et coulis de mangue fraîche maison

Trésor de Gobi - Crumble à la poire de Chine et vanille bourbon de Madagascar

Écrin de Brousse - Crème brûlée au chocolat blanc et coeur coulant au kiwi

Douceur de Gnamakou - Mini cookie moelleux gingembre, noix de pécan, chocolat blanc

Tendresse de Casamance - Tiramisu cacahuète baobab