
MONDIAL

CUISINE MODERNE INTERNATIONALE

— Bv Christelle Vouao Anet —

FORMULE DEJEUNER 4 ETAPES

AMUSE BOUCHE

LE MAQUEREAU

*Fumé, à chaud, cream cheese à l'ail, aux fines herbes
et au bissap, zaatar, jeunes pousses, pomme verte.*

LA SOLE

*Légumes asiatiques, sauce à la citronnelle
et au gingembre.*

OU

LE FONIO NOIR

*Gambas, concassée de petits pois et épinards
sauce poivron jaune.*

LES TAGLIATELLES

A la crème truffée, filet de boeuf mariné cuit à point.

OU

LA CAILLE

*Purée de patate douce, champignon de Paris
et échalote confie.*

LES FRUITS

Sirop infusé à la citronnelle.

OU

LE KABATO

*au chocolat blanc et à l'estragon, déclinaison
de fruits rouges.*

MIGNARDISE

24 000 / PERSONNE

www.christellevougoanet.com

MONDIAL

CUISINE MODERNE INTERNATIONALE

By Christelle Vougo Anet

FORMULE EBAUCHE 5 ETAPES

AMUSE BOUCHE

PANACOTTA

LE MAQUEREAU

Fumé, à chaud, cream cheese à l'ail, aux fines herbes et au bissap, zaatar, jeunes pousses, pomme verte.

ESCALE AMERICAINE

LE SAUMON

Mariné au soumara au miel, Alloco, gombo, brocoli.

OU

LA GAMBAS

Lentilles vertes et riz blanc, boulettes de viande, gari au persil.

BOUCHE POIVREE AU BISSAP

LE BOEUF

Mariné, servi avec une sauce au café au lait truffé

OU

LE CANARD A L'ORANGE

LES FRUITS

Sirop infusé à la citronnelle.

OU

LE KABATO

au chocolat blanc et à l'estragon, déclinaison de fruits rouges.

OU

LES FROMAGES

MIGNARDISE

32 000 / PERSONNE

www.christellevougoanet.com

MONDIAL

CUISINE MODERNE INTERNATIONALE

By Christelle Vougo Anet

FORMULE ENJAILLEMENT 7 ETAPES

AMUSE BOUCHE

MOIN MOIN

Dés de thon confits.

LE MANIOC

Confit, crème truffé et sa tuile au parmesan.

LA LANGOUSTE

Pochée sur une crème de tchongon, dés de patate douce.

LE MACHOIRON

En Tériyaki, Bok choy, riz blanc, tempura d'oignon vert.

BOUCHE POIVREE AU BISSAP

Calvados du père Magloire

LE SAUMON

*Mariné au soumbara au miel, velouté au gingembre,
gratin de riz, gombo asperge.*

OU

LA GAMBAS

*Lentilles vertes et riz blanc, boulette de viande,
gari au persil.*

LE BOEUF

Mariné, servi avec une sauce au café au lait truffé.

OU

L'AGNEAU

*Epaule confite et pressée, gnocchis à la sauge,
brocolis, échalote confite.*

Tournez la page s'il vous plaît.

MONDIAL

CUISINE MODERNE INTERNATIONALE

By Christelle Vougo Anet

FORMULE ENJAILLEMENT 7 ETAPES (SUITE)

SUCETTE AU FROMAGE DE CHEVRE ET BASILIC

LES FRUITS

Sirop infusé à la citronnelle.

OU

LES FROMAGES

OU

FORET DU BANCO

Truffe au chocolat, gelato de bonnet rouge, génoise à l'estragon, chocolat mi-cuit, sirop de bissap, crème de baobab, meringue

MIGNARDISE

48 000 / PERSONNE

www.christellevougoanet.com

MONDIAL

CUISINE MODERNE INTERNATIONALE

By Christelle Vougo Anet

FORMULE EVASION 7 ETAPES

AMUSE BOUCHE

MOIN MOIN

Dés de thon confits.

LE SAUMON

*Fumé à la minute à chaud, roquette et vinaigrette
au tamarin, pastilles de dah gélifié.*

LA LANGOUSTE

*Sur coeur de laitue, guacamole et sauce sriracha,
croquant de filo*

L'AMERIQUE

En terre et mer, mini-burger et taco de mérrou.

BOUCHE POIVREE AU BISSAP

Calvados du père Magloire

LE THON

*Mi-cuit, Edamamé, croustillant de riz
et sauce soja au persil.*

OU

LA SAUCE AUBERGINE

*Mérrou et gambas, gnocchis de banane plantain,
champignons de Paris.*

LA SAINT JACQUES ET LE CANARD

*Saint Jacques poêlées, Magret façon Canard à l'orange,
aloco, échalote confite.*

OU

L'AGNEAU

*Epaule confite et pressée, gnocchis à la sauge,
brocolis, échalote confite.*

Tournez la page s'il vous plaît.

MONDIAL

CUISINE MODERNE INTERNATIONALE

By Christelle Vougo Anet

FORMULE EVASION 7 ETAPES (SUITE)

SUCETTE AU FROMAGE DE CHEVRE ET BASILIC

LES FRUITS

Sirop infusé à la citronnelle.

OU

LES FROMAGES

OU

FORET DU BANCO

Truffe au chocolat, gelato de bonnet rouge, génoise à l'estragon, chocolat mi-cuit, sirop de bissap, crème de baobab, meringue

MIGNARDISE

48 000 / PERSONNE

www.christellevougoanet.com