1000 chefs, 1000 menus, sur 5 continents

le 21 mars

L'Orchidée : 06.660.6732 / 25.000 FCFA

ENTREE

Salade Périgourdine au foie gras et son vinaigre de Xérès

Ou Assiette du pêcheur et son chou farci sauce Orchidée

PLAT

Magret de canard aux 5 baies, sauce aigre douce

Ananas confit, gratin dauphinois et gratin de papaye verte

Ou Paupiette de sole aux gambas et sa fondue d'oseille

Brocolis et chou fleur

Fromage de France

DESSERT

Moelleux au chocolat sur son lit de crème anglaise

Ou Tarte Tatin et sa boule de glace vanille

Ô Sympathic : 05. 727. 2222 / 30.000 FCFA

ENTREE

Nage de noix de Saint-Jacques aux morilles et crème de Muscadet

PLAT

Bar en gratin de moutarde à l'ancienne

Ou

Ventripotée de pintade au pied de porc à la Gargamelle

Toast de Brillat-Savarin truffé

DESSERT

Champagne en sorbet et son macaron framboisé

Radisson Blu M'Bamou : 05. 050. 6060 / 25.000 FCFA

ENTREE

Terrine de foie gras, chutney de figues, pain d'épices

Salade de mâche à l'huile de truffe noire du Périgord

PLAT

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Gâteau de pommes de terre et tomme de Savoie

Ou

Feuilleté de saumon aux épinards

Sauche Hollandaise, garniture Argenteuil

Chariot de fromages français affinés

DESSERT

Île flottante

Ou Paris-Brest revisité, glace vanille Bourbon

www.goodfrance.com #GoodFrance

1000 chefs, 1000 menus, sur 5 continents

le 21 mars

PEFACO HOTEL MAYA MAYA
AÉROPORT INTERNATIONAL DE BRAZZAVILLE
★★★★★

Jardin des Saveurs : 05. 617. 2085 / 25.000 FCFA

APERITIF

Cardinal (Bourguignon) Cassis Vin Rouge, Gougères

ENTREE

Quiche Lorraine / Salade Mesclun

PLAT

Bœuf Bourguignon Mijoté 7h aux Pattes Fraîches

Ou Saumon Rôti / Risotto de Gambas

Croustillant de Chèvre frais au miel

DESSERT

Saint-Honoré Glace Vanille

VINS

Bordeaux Rouge / Cuvée de JDS

Bordeaux Blanc / Cuvée JDS

Le Bistro Parisien : 05. 604. 8030 / 25.000 FCFA

APERITIF

Apéritif surprise et canapés

ENTREE

Millefeuille de foie gras et mousseline de carottes, jus de réglisse et caramel de betterave

PLAT

Dos de saumon poêlé, poireau à peine crémé, mâche, beurre blanc aux œufs de lumpe

Ou Estouffade de bœuf revisitée, sauce d'un vin rouge fruité et épicé, Tatin de petits oignons, feuille-à-feuille de poitrine fumée, duxelle de champignons en aumônière

Assortiment de fromages de France

DESSERT

Coulant au chocolat, poivrons confits, crème à l'écorce d'orange

Mami Wata : 05. 572. 2455 / 25.000 FCFA

ENTREE

Cocktail

Mise en bouche / Foie gras maison

PLAT

Ravioles mangue farcie, chair de crabe

Ou Bouillabaisse

Assiette de fromages français

DESSERT

Tarte Tatin, glace vanille

www.goodfrance.com #GoodFrance