

Menu Saint Sylvestre 2018

70 € par personne personne all in

Nous vous proposons un voyage culinaire gustatif exotique pour bien commencer l'année

MISE EN BOUCHE

Roulade de fromage frais à l'aneth & saumon fumé

ENTREE

Velouté de potimaron, ayeb (fromage à l'éthiopienne), mouillettes de pain d'épices et Berbere (mélange d'épices éthiopien)

PLATS

Viande

Ginger Begh Tibs : émincés d'agneau sautés aux oignons, ail et gingembre

Doro Wot (Alicha « doux » ou Key « piquant » au choix): poulet au « berbere » ou au « curcuma » servi avec un œuf dur

Végétariens

Ces plats sont remplacés par:

* Duba ena Fijuli Awaze Tibs : préparation de potiron et de navets avec une sauce épicée à l'awaze (mélange d'épices éthiopiennes à la tomate)

* Engudai Tibs : poêlée de champignons des bois

Légumes

assortiment de plats végétariens

* Tickel Gomen : préparation à base de pomme de terre, choux et carottes

* Shiro Wot : Purée de pois concassés

* Abeba Gomen Wot : Préparation à base de choux fleurs

Ces plats seront accompagnés d'injera (crêpes traditionnelles éthiopiennes), de fromage maison (ayeb nature, ayeb be gomen) et d'une salade mixte. Pour ceux qui le désirent, vous pouvez aussi décider d'accompagner votre repas de riz.

DESSERT

Sorbet artisanal à la cardamome et ses tuiles au gingembre de chez Dandoy

BOISSONS

* Une coupe de bulles pour accompagner les entrées et le dessert

* Une 1/2 bouteille de vin par personne au choix :

- En Rouge : Il Passo Verde, Italie, sicile, Nero d'Avola, Bio

- En Blanc : Sarbates, Espagne, Catalogne, Xarel-Lo Gewürztraminer, Riesling et Viognier

* Un 1/2 L d'eau par personne

CAFE et POUSSE CAFE

Café éthiopien ou thé au choix

Pousse café au choix

New Year's Eve 2018

all inclusive Menu 70 € / pers

We'd like to take you on a culinary and exotic journey to start the New Year off with a bang

APPETIZER

Fresh cheese, salmon and dill roll

STARTER

Squash cream, ayeb (Ethiopian cheese), gingerbread fingers and Berbere (mix of Ethiopian spices)

MAIN COURSES

Meat

* Ginger Begh Tibs : Cubed lamb sauteed with onions, garlic and ginger

* Doro Wot (Alicha « sweet» or Key « spicy » of your choice): Berbere or Curcula chicken served with a boiled egg

Vegeterians

These dishes are replaced by :

* Duba ena Fijuli Tibs : Pumpkin and turnip sauted in awazie (spicy sauce with tomato and Ethiopian spices)

* Engudai Tibs : Sauteed wild mushrooms

Vegetables

Selection of vegetarian dishes

* Tickel Gomen : White cabbage, potatoes and carrot cooked in a special sauce

* Shiro Wot : Pea flour dish

* Abeba Gomen Wot : Dish based on cauliflowers

These dishes are being served with injera (traditional Ethiopian pancakes), homemade cheese (ayeb and ayeb be gomen) and a side salad. For those who wish, we can also provide rice as a side.

DESSERT

Homemade cardamom sorbet and ginger biscuits from Dandoy

DRINKS

* Some bubbles to go with the starter and the dessert

* Half a bottle of wine / pers of your choice :

- Red : Il Passo Verde, Italia, Sicilia, Nero d'Avola, Organic

- White : Sarbates, Spain, Catalonia, Xarel-Lo Gewürztraminer, Riesling and Viognier

* 1/2 L of water / pers

COFFEE and LIQUOR

* Ethiopian coffee or tea

* Liquor