

Menu de Saint-Valentin

Le Velouté de Cupidon

Velouté de maïs parfumé au gingembre et cumin,
Crème de poivrons rouge et queue de langoustine poêlée

Sosaties

Brochettes de faux-filet marinées 24h au saveurs d'abricots, curry et pili-pili
Sauce mojo à la coriandre et jus d'orange sur lit de laitue

Les Chutes Victoria Trou Normand

Sorbet de mangue arrosé de Whisky Sud-Africain

Jarret d'Agneau d'Amour

Jarret d'agneau braisé 6h, pomme de terre pilé à la kényane
Et fricassée de légumes du marché

Darnes de Carpe en Liboké

Darnes de Carpe servies dans sa papillote africaine,
Accompagnées de lituma (marbré de plantain et manioc pilé), et lalo à la guinéenne

Macreuse de Boeuf Tanganyika

Macreuse enrobée d'épices aux saveurs d'Afrique, cuite à basse température
Servie avec épinards palava et manioc pilé

Coupé Décalé Chocolat

Gateau fondant au chocolat noir, mousse au chocolat à l'hibiscus
Et tuile à la noix de coco

Ton Pied - Mon Pied

Nage de beignets ivoiriens au citron,
Sauce à la crème au parfum du fruit de la passion déglacée au Whisky québécois

42

par pers.
Taxes et service en sus.