



Menu de Saint-Valentin

1^{ère} entrée

Le Velouté d'Oshun

Velouté de patates douces et mangues au lait de coco, bacon grillé au charbon et fromage de chèvre du Québec

Joromi

Foie de volaille poêlé déglacé au vinaigre de xérès, noix de cajoux grillées et salade de jeunes pousses

2^{ème} entrée

Antananarivo

Saumon mariné au gingembre et basilic, avocat et sauce crème au pili-pili

Stanley Ville

Duo de croustilles de patates douces aux œufs mimosas revisités et cresson frais

Plat

Wagenia

Chaudrée de darnes de Pangasius à la tomates fraîches et muscade africaine, crevette snackées et pain de manioc

Addis Ababa

Macreuse de bœuf aux parfums d'Éthiopie braisée au lait de coco, Lituma (purée de bananes plantain et manioc) et carottes laquées

Les Chutes Victoria *Trou Normand*

Sorbet d'ananas arrosé de Whisky Québécois

Dessert

Malaïka

Malva à l'abricot, nappé d'une sauce crémeuse à l'Amarula

Odo ye wu (*mon amour, ma vie*)

Cocotte de chocolat du Ghana au gingembre style crème brûlée

49

par pers.

Taxes et service en sus.

