



La Table d'hôte

Ngukasa ⑦

Velouté de maïs, lait de coco, gingembre,
Servi avec jeunes pousses et croustille de plantain

Jakkals 2016, Swarland, Adi Badenhorst Chenin Blanc, Viognier, Chardonnay V/I1

Beach Ngobila

Quenelle de crevettes de Matane, réduction de crème de coco aux effluves d'anis vert du
Cameroun et pili-pili, méli-mélo de jeunes pousses

Marsanne 2016, Voor-Paardenberg, Western Cape, Leeuwenkuil Marsanne V/I2

Nzela

Salade d'épaule de chèvre de St-Sylvestre, Qc. braisée aux arômes de fenugrec et gingembre,
Tartare de tomates et poivrons rouges, croustilles de plantain sur lit de laitue

Sparklehorse 2015, Stellenbosch, Ken Forrester Mousseux V/I3

Oluwombo

Papillote d'épaule de veau de Grand-Mère, Qc. à la poudre d'arachide style forestier cuite à
basse température, achards et purée de plantain

Anwilka Petit Frère 2015, Stellenbosch, Klein Constantia Cabernet Sauvignon, Merlot V/I2

Wagenia

Filet de truite des Bobines au curry et lait de coco, accompagné d'épinard sautés sur lituma
(purée de banane plantain et manioc)

Chenin Blanc 2017, Swartland, Western Cape, Leeuwenkuil Chenin Blanc V/I1

Potée de Lentilles à l'Africaine ⑦

Potée de lentilles au curcuma, patate douce et légumes du jardin de Sainte-Anne-De-La-
Rochelle, servie avec son paillason de céleri-rave et mâche

Vinologist 2017, Western Cape, Boekenhoutskloof Syrah V/I0

Nganda Yala ⑦

Poêlée de pommes du Québec et mangues aux épices chaudes, crumble au parfum de
gingembre et crème glacée au lait de coco et mangue

Sparklehorse 2015, Stellenbosch, Ken Forrester Mousseux V/I3

Coupé Décalé Choco

Moelleux au plantain, hibiscus et pépites de chocolat du Ghana Cacao Barry

Noble Late Harvest 2015, Stellenbosch, Bergkelder Chenin Blanc, Semillon, Muscat V/I3

39 par pers. (+41 avec pairage)

Taxes et service 18% en sus (Disponible pour un minimum de 8 pers.)