



La Table d'hôte (min. 8 personnes)

Soupe du Chef (V)

Soupe du jour


Une Bouchée à la Foie

Haricots rouges à la congolaise, mofo sakay (beignet malgache au cresson)

 *Chenin Blanc 2018, Robertson Valley, Ashton Winery Chenin Blanc V/12*

Daaga

Mahi-mahi du Panama sur son jus aux arômes de tomates et lait de coco, fufu d'igname et oignons caramélisés

 *Satyn Rosé 2017, Robertson Valley, Ashton Winery Rosé V/10*

Yenkomo

Queue de bœuf de Massueville, Qc. à la sud-africaine cuite à basse température aux fines herbes et Pinotage, servie avec épinards aux graines de courges et Couscous de manioc

 *Pinotage 2018, Robertson Valley, Ashton Winery Pinotage V/13*

Fondant de Légumes Soleil à l'Africaine (V)

Méli-mélo de légumineuses aux arômes de curcuma et cannelle, légumes racines du marché

 *Reserve white 2017, Swartland, Leeuwenkuil V/12*

Infiniment Amarula à Marieville

Cuisse de canard de Marieville, Qc. rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre, Frites de banane plantain, crème à l'Amarula, méli-mélo de champignons sautés

 *Shiraz 2016, Robertson Valley, Ashton Winery Shiraz V/13*

Sukisa +8

Carré de chèvre de Saint-Sylvestre, Qc. braisé fini au sautoir, sauce au parfum subtil d'anis du Cameroun, sukuma wiki de bette à carde, attiéké du chef

 *Mother Rock Holocene 2016, Swartland, Mother Rock Wines Carignan, Cinsault, Mourvèdre V/15*

Nganda Yala (V option disponible)

Mangue confite aux épices chaudes et zestes de lime, crumble au parfum de gingembre, Crème glacée à la vanille

 *Red Muscadet 2015, Robertson Valley, Ashton Winery Muscat V/13*

Trio de Makala Ma Missolè

Beignets de plantain, sauce au rum Chic-Choc

 *Noble Late Harvest 2015, Stellenbosch, Bergkelder Chenin Blanc, Semillon, Muscat V/13*

Menu sans gluten* (excluant le trio de makala ma missolè)

41 par pers. (+34 avec pairage). Taxes et service 18% en sus

Menu sujet à changement sans préavis