




La Table d'hôte

Soupe du Chef ☺

Soupe du jour

Kariba

Hambourgeois de mouton des trouvaillies gourmandes du Canton, fromage de chèvre, mayonnaise au pili-pili, paillasson de plantain

 *KC 2017, Western Cape, Klein Constantia rosé V/12*


Froyi à la Maria ☺

Ratatouille d'aubergines africaines d'Hamidou parfumé au gingembre, attiéké du chef, laitue

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

Le Zambèze

Rôti de palette Bon Bœuf de Saint-Chrysostome, Qc braisée, jus condimenté au gingembre et porto, courgettes et patates douces de Ste-Madeleine, beurre persillé

 *Reyneke Organic 2018, Western Cape, Reyneke Cabernet Sauvignon, Merlot V/12*

Sikadali ☺

Mijoté d'haricots rouges à l'arachide et cannelle, sukuma wiki, couscous de manioc

 *Sauvignon Blanc 2018, Stellenbosch, Boschendal V/12*


Infiniment Amarula à Marieville

Cuisse de canard de Marieville, Qc. rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre, Écrasé de patate douce, crème à l'Amarula, méli-mélo de champignons sautés

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

Karisimbi +7

Gigot de chèvre de Saint-Sylvestre, Qc. confit, réduction à l'hibiscus, citronnelle et pili-pili, sukuma wiki de bette à carde, foutari (plantain, haricots rouges et lait de coco)

 *Mother Rock Grenaché Noir 2017, Swartland, J. H. Meyer V/16*

Trio de Makala Ma Missolè

Beignets de plantain, crème au miel

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

Menu sans gluten* (excluant le trio de makala ma missolè)
Dessert sans gluten et végétalien disponible sur demande

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

Disponible pour des groupes de 8+ pers, menu sujet à changements sans préavis.