


## *La Table d'hôte*

### *l'Œuf du jardin*

Ratatouille d'aubergines africaines d'Hamidou, attiéké (couscous de manioc)  
*Hamidou's african eggplant ratatouille, attiéké (cassava couscous)*


 *The Vineyard Collection 2019, Coastal Region, Perdeberg* V/I0

\*\*\*

### *Umkomazi*

Magret de canard Rougié (Qc), bette à carde d'Olivier et graines de courge,  
plantain, crème à l'Amarula

*Rougié duck breast (Qc), Olivier's swiss chard and pumpkin seeds,  
plantain, Amarula cream*

 *Shiraz Reyneke Organic 2017, Stellenbosch* V/I6

\*\*\*

### *Coco*

Crème angolaise à la noix de coco, nuage de coco, framboises du Québec,  
noix caramélisées

*Angolan coconut cream, coconut cloud, Québec raspberry,  
caramelized nut mix*

 *Hanepoot 'Muscat d'Alexandrie', Calitzdorp, Boplaas* V/I3

55 par pers. Taxes et service en sus. Ajouter 35 pour un pairing avec vins

*55 per pers. Taxes and gratuities not included. Add 35 for wine pairing*

