



## La Carte

### *Nsele* 12

Attiéké (couscous de manioc), sauce moyo faite de tomate cerise et concombre du jardin bio d'Olivier, piment, et oignon

### *Zahabu* 14

Duo de crevettes d'Argentine marinées snackées, jus de crevettes aux agrumes, oignon-mangue

### *Antananarivo* 16

Saumon de l'Ouest mariné au gingembre mi-cuit, spoom de patates douces au safran, oignons caramélisé

\*\*\*

### *Futari* 34

Paleron de bœuf de Bon Bœuf aux effluves de grand lac, duo de purées plantain et pommes de terre, petits pois et carotte

### *Kuba* PM

*Prise du jour* confit, noix torréfiées concassées sauce arachide, épinards et échalote, fufu d'igname

### *Le Plumage de Kainji* 34

Cuisse de pintade Sabinoise rôtie épicée, écrasé de plantain et courge, compotée d'aubergines africaines d'Hamidou, réduction d'hibiscus camerounais

### *Mouton du Canton* 38

Épaule de mouton des trouvailles gourmandes du Canton en ragoût revisité, légumes du jardin d'Olivier, attiéké onctueux au potiron, jus corsé au gingembre

\*\*\*

### *Ukuphambana* 9

Marmelade de mangue aux épices chaudes et sirop d'érable, crème glacée, nuage de coco, coulis de bleuets

### *Ad-Damazin* 9

Gâteau de semoule de blé à l'infusion aux agrumes, nuage de chocolat de Tanzanie, crémeux au caramel

*Menu sujet à changements sans préavis, veuillez communiquer avec le restaurant si vous avez des restrictions*

*Cheffe Maria-José de Frias*



## *La Carte*

### *Nsele*      **12**

Cassava couscous, moyo sauce made with cherry tomato and cucumber from Olivier's organic garden, pepper, and onion

### *Zahabu*      **14**

Snacked marinated Argentinian shrimps duo, shrimp jus with citrus, onion-mango

### *Antananarivo*      **16**

Semi-cooked salmon from BC marinated in ginger, sweet potato spoom with saffron, caramelized onions

\*\*\*

### *Futari*      **34**

Beef chuck roast from Bon Bœuf with aromas of the great lake, duo of mashed plantains and potatoes, peas and carrot

### *Kuba*      **MP**

*Catch of the day* confit, crushed nut mix peanut sauce, spinach and shallot, yam fufu

### *Le Plumage de Kainji*      **34**

Spicy roasted guinea fowl leg from St-Sabine, mashed plantain and squash, Hamidou's african eggplant compote, Cameroonian hibiscus reduction

### *Mouton du Canton*      **38**

Revisited mouton shoulder stew from les trouvailles gourmandes du Canton farm, Olivier's garden vegetables, creamy pumpkin cassava couscous, ginger spiced jus

\*\*\*

### *Ukuphambana*      **9**

Mango marmelade with hot spices and maple syrup, ice cream, coconut cloud, blueberry coulis

### *Ad-Damazin*      **9**

Wheat semolina cake with citrus infusion, Tanzanian chocolate cloud, creamy caramel

*Menu subject to change without notice, please reach out to the restaurant may you have any restrictions*

*Cheffe Maria-José de Frias*