



## La Carte

*Mikeno*      **9**

Velouté de patate douce d'Acton Vale, lardons fumés de mouton  
des trouvailles gourmandes du Canton, nuage de coco

*Kenyeti*      **13**

Fricassée de fèves à la soudanaise, confiture de tomates et poivrons,  
mousse de persil, fromage de brebis

*Zahabu*      **14**

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

*Kilifi*      **14**

Sucettes de haché de mouton trouvailles gourmandes du Canton,  
poudre de noix, réduction crémeuse au pili-pili

*Durban*      **16**

Saumon de l'Ouest mariné mi- cuit, gaufre de patates douces,  
crème citronnée épicée aux fines herbes

\*\*\*

*Serrekunda*      **34**

Palette de bœuf Bon Bœuf cuite à basse température,  
épinards au beurre d'arachide, courge rôtie, écrasé d'igname

*Muanda*      **32**

Filet de truite arc-en-ciel poêlé, poireau et maïs acidulé,  
sauce au parfum de homard et Grand Marnier, irio (pomme de terre, pois vert et maïs)

*Kumasi*      **34**

Cuisse de pintade Sabinoise confite, champignons des 400pieds,  
tatale (plantain), réduction crémeuse aux Chanterelle

*Mopti*      **41**

Gigot de mouton 7oz des trouvailles gourmandes du Canton fumé,  
écrasé de plantain, carotte fondante, jus tomaté relevé aux épices chaudes

\*\*\*

*Basboussa*      **9**

Gâteau de semoule de blé, canneberge en coulis

*Nanasi*      **9**

Nage de mangue-ananas aux épices chaudes, crème chantilly à la vanille



## *La Carte*

*Mikeno*      **9**

Sweet potato velouté from d'Acton Vale, smoked mutton bacon  
from les trouvailles gourmandes du Canton farm, coconut cloud

*Kenyeti*      **13**

Sudanese-style bean fricassée, bell pepper jam,  
parsley mousse, sheep cheese

*Zahabu*      **14**

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

*Kilifi*      **14**

Mutton lollipops from les trouvailles gourmandes du Canton farm,  
pili-pili creamy reduction

*Durban*      **16**

Semi-cooked spiced salmon from BC, sweet potato waffle,  
herbal spiced lemon cream

\*\*\*

*Serrekunda*      **34**

Beef chuck roast from Bon Bœuf cooked at low temperature,  
spinach with peanut butter, roasted squash, mashed yam

*Muanda*      **32**

Pan-fried rainbow trout fillet, sour leek and corn,  
flavoured lobster and Grand Marnier sauce, irio (potato, green pea and corn)

*Kumasi*      **34**

Confit guinea fowl leg from St-Sabine, mushrooms from 40opieds,  
tatale (plantain), creamy Chanterelle reduction

*Mopti*      **41**

Smoked leg of mutton 7oz from trouvailles gourmandes du Canton farm,  
mashed plantain, carrot, tomato jus seasoned with hot spices

\*\*\*

*Basboussa*      **9**

Wheat semolina cake, cranberry coulis

*Nanasi*      **9**

Mango-pineapple nage with hot spices, vanilla whipped cream