



La Table d'hôte

1er service

Mikeno

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

2ème service

Zahabu

Duo de crevettes d'Argentine marinées snackées,
jus de crevettes aux agrumes, oignon-mangue
Reserve Bushvine Sauvignon Blanc 2021, Darling, Darling Cellars

Plat

Kumasi

Cuisse de pintade Sabinoise confite, champignons des 400pieds,
tatale (plantain), réduction crémeuse aux Chanterelle
Dry Land Collection Conqueror 2017, Coastal Region, Perdeberg

Ou

Muanda

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)
Roussanne 2021, Ken Forrester

Dessert

Basboussa

Gâteau de semoule de blé, crème glacée à la coco, canneberge en coulis
Brut Sparkling 2017, Robertson Valley, Ashton Winery

60 per pers. Ajouter 46 pour un pairing avec vins d'Afrique du Sud

Taxes et service 18% en sus

Disponible pour les groupes de 8 pers et +



La Table d'hôte

1st service

Mikeno

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

2nd service

Zahabu

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

Reserve Bushvine Sauvignon Blanc 2021, Darling, Darling Cellars

Main

Kumasi

Confit guinea fowl leg from St-Sabine, mushrooms from 400pieds,
tatale (plantain), creamy Chanterelle reduction

Reyneke Organic 2017, Stellenbosch, Reyneke

Or

Muanda

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

Chardonnay limited 2019, Robertson Valley, Ashton Winery

Dessert

Basboussa

Wheat semolina cake, coconut ice cream, cranberry coulis

Brut Sparkling 2017, Robertson Valley, Ashton Winery

60 per pers. Add 46 for pairing with South African wines

Taxes and gratuities 18% not included.

Available for party of 8 and +