

Menu de groupe: *La Table d'hôte*

1er service

Assinie

Courgettes aux noix de cajou et curry,
attiéké (couscous de manioc) à la tomate séchée

2ème service

Mahajanga

Saumon de l'Ouest mariné, salade de manioc, crème acidulée

Plat

N'ta Amau

Palette de chez Bon Boeuf à basse température, jus corsé au gingembre et Porto,
cromesquis de plantain, betterave

Ou

Wagenia

Filet de truite arc-en-ciel mi-cuit, crème de noix de palme (moambe),
écrasé de manioc, crumble de noix de cajou et graines de courges

Dessert

Nzeto

Crème angolaise de noix de coco à l'anis vert du Cameroun, crème fouettée

Cheffe Maria-José de Frias

68 par pers. Ajouter 50 pour un pairage avec vins d'Afrique du Sud
Taxes et service 18% en sus

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



Group menu
La Table d'hôte

1st service

Assinié

Zucchini with cashew and curry,
attiéké (cassava couscous) with dried tomatoes

2nd service

Mahajanga

Marinated salmon from BC, cassava salad, sour cream

Main

N'ta Amau

Beef chuck roast from Bon Boeuf cooked at low temperature,
ginger and Porto spiced jus, plantain croustilles

Or

Wagenia

Rainbow trout fillet semi-cooked, palm nut cream (moambe),
mashed cassava, cashew and pumpkin seeds crumble

Dessert

Nzeto

Angolan coconut cream with Cameroonian green aniseed, whipped cream

Chef Maria-José de Frias

68 per pers. Add 50 for South African wines pairing
Taxes and gratuities 18% not included

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