



## À la carte

*Pangani* **13**

Velouté de patate douce mauve et champignons poêlés de Brin Nature,  
concassé de cajou

*Nyanya* **21**

Duo d'aubergines africaines et italiennes de Hamidou mijotées au curcuma et yaourt,  
mousse d'épinards

*Nyamirima* **24**

Morue salée, onctuosité d'aubergines, espuma de poivron rouge, manioc pilé

*Uduvi ya María* **23**

Duo de crevettes d'Argentine snackées, cake à la moutarde truffée,  
crème de bisque de homard

*Bizana* **26**

Fondant de macreuse de bœuf de Bon Bœuf aux épices chaudes,  
légumes du marché, perle de pap

\*\*\*

*Bépanda* **38**

Magret de canard Rougié, onctuosité de manioc, bok choy au sautoir, espuma de maïs,  
crème de coco et Grand Marnier, crumble de cajou et graines de courge

*Msukumo wa Kisiwa* **41**

Palette de boeuf de chez bon Boeuf à basse température laquée au jus de curry et curcuma,  
purée de courge butternut, cromesquis de plantain, rouleau de courgette marinée

*Kalémie* **37**

Chaudrée de darne de malangwa, gnocchi de manioc aux fines herbes, tombée d'épinards

*Kahuzi-Bieqa* **48**

Carré de mouton des trouvailles gourmandes du Canton, cuit à basse température,  
attiéké aux tomates séchées, légumes du terroir

\*\*\*

*Matunda ya Shauku* **12**

Crème brûlée au yaourt et granité de fruit de la passion

*Puff puff* **12**

Beignets, soupe de fruits rouges

*Cheffe Maria-José de Frias*

*Les éléments du menu sont sujets à changement en fonction de la disponibilité et à la discrétion de l'équipe culinaire*



## À la carte

*Pangani*     **13**

Purple sweet potato velouté and sautéed mushroom from Brin Nature, crushed cashews

*Nyanya*     **21**

Duo of African and Italian eggplants from Hamidou, simmered with turmeric and yoghurt, spinach mousse

*Nyamirima*     **24**

Salted cod, creamy eggplant, red pepper espuma, mashed cassava

*Uduvi ya Maria*     **23**

Duo of pan-seared Argentine shrimp, truffle mustard cake, lobster bisque cream

*Bizana*     **26**

Fondant of Bon Bœuf beef shoulder with warm spices, market vegetables, pap pearl

\*\*\*

*Bépanda*     **38**

Rougié duck breast, creamy cassava, wok chop sautéed, corn espuma, coconut cream and Grand Marnier, cashew and pumpkin seeds crumble

*Msukumo wa Kisiwa*     **41**

Beef chuck roast from Bon Boeuf farm at low temperature, lacquered with curry and turmeric jus, butternut squash purée, plantain croustilles, marinated zucchini roll

*Kalemie*     **37**

Malangwa (*catfish*) chowder, cassava gnocchi with fine herbs, wilted spinach

*Kahuzi-Biega*     **48**

Mutton rack from Les Trouvailles du Canton cooked at low temperature, attiéké with dried tomatoes, local vegetables

\*\*\*

*Matunda ya Shauku*     **12**

Yoghurt crème brûlée with passion fruit granita

*Puff puff*     **12**

Beignets, mixed red berry soup

*Cheffe Maria-José de Frias*

*Menu items are subject to change based on availability and at the culinary team's discretion*