



# La traversée des saveurs: 9 ans au coeur du continent

## Menu

par Cheffe Maria-José de Frias

### Mayombe

*Crème onctueuse de patate douce, mbika à la congolaise, queue de langoustine snackée,  
croustillant d'échalotes, poussière d'épices*  
*Velvety sweet potato cream, Congolese-style mbika, seared langoustine tail,  
crispy shallots, dusting of spices*



### Karoo

*Bobotie de chèvre de la ferme Joséphine façon pâté en croûte, kachumbari acidulé,  
béchamel au fromage de chèvre affiné*  
*Goat bobotie pâté en croûte, made with goat from Joséphine farm,  
tangy kachumbari, aged goat cheese béchamel*



### Garoua

*Palette de bœuf de chez Bon Bœuf cuite à basse température,  
réduction de jus de mangue pressé au curcuma et anis vert du Cameroun,  
sukuma wiki poêlé, plantain rôti*  
*Slow-cooked beef shoulder from Bon Bœuf, pressed mango juice reduction  
with turmeric and Cameroonian green anise,  
pan-seared sukuma wiki, roasted plantain*



### Morogoro

*Tartelette déstructurée de mangues caramélisées au pili-pili,  
crémeux de mangue, glace à la mangue*  
*Deconstructed tartlet of caramelized mangoes with pili-pili,  
mango cream, mango ice cream*