



La Table d'hôte MTLàTable

Mayombe (V)(G)

Velouté de patate douce, mbika à la congolaise, bette à carde, éclats d'échalote croustillante, poussière d'épices

Sweet potato velouté, Congolese-style mbika, Swiss chard, crispy shallot, spiced dust

Idjwi

Parmentier de chèvre de la ferme Joséphine, taro et lait de coco

Joséphine's farm goat parmentier, taro and coconut milk

Garoua

Palette de bœuf de chez Bon Bœuf, cuisson lente, réduction de mangue au curcuma et anis vert du Cameroun, bok choy poêlé, attiéké

Slow-cooked beef chuck roast from Bon Boeuf, mango reduction with turmeric and Cameroonian green anise, sautéed bok choy, attiéké

Madesu (V)(G)

Harmonie de légumineuses tomatées à la congolaise, épinards, fufu d'igname

Congolese-style bean medley in tomato sauce, spinach, yam fufu

Ndizi Krispi

Compotée de banane, spoom au chocolat de Tanzanie relevé au pili-pili, tuile croustillante

Banana compote, Tanzanian chocolate spoom with pili-pili, crisp tuile

Mulébele (V)(G)

Perles de manioc, déclinaison de fruits rouges, crumble croustillant de coco

Cassava pearls, red berry medley, crunchy coconut crumble

(V) végétalien, vegan (G) sans gluten, gluten-free

Chef Maria-José de Frias

65 par pers. Taxes et service en sus. Ajouter 45 pour un accord mets et vins d'Afrique du Sud

65 per pers. Taxes and gratuities not included. Add 45 for South African wine pairing

