



À la carte

Nyamirima 24

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

Obalende 26

Éfiloché de mouton des Trouvailles Gourmandes des Cantons braisé, patate douce mauve confite enrobée de suya, champignons poêlés Brin Nature

Mayombe 27

Crème onctueuse de patate douce, mbika à la congolaise, crevette d'Argentine snackée, croustillant d'échalotes, poussière d'épices

Msukumo wa Kisiwa 41

Macreuse de bœuf de chez Bon Bœuf à l'étouffée, laquée au jus de curry et curcuma, purée de courge butternut, cromesquis de plantain, rouleau de courgette mariné

Kalemie 37

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

Sikasso 41

Suprême de pintade Sabinoise, farce de duxelles et foie gras de canard, mousse de foie de volaille, jus corsé à la passion, brique de patate douce et nuage de crème de cajou

Kilwa 48

Épaule de mouton des Trouvailles gourmandes du Canton braisée aux épices pilaf, attiéké, confit d'orange au gingembre

Morogoro 16

Tartelette déstructurée de mangues caramélisées au pili-pili, crémeux de mangue, glace à la mangue

Matunda ya Shauku 12

Crème brûlée au yaourt et granité de fruit de la passion

MICHELIN 2025

Menu dégustation disponible
Chef María-José de Frias

Merci de signaler à votre serveur toute allergie ou restriction alimentaire
Un service de 18 % est appliqué aux groupes de 8 personnes et plus.



À la carte

Nyamirima 24

Salted cod, creamy roasted eggplant mousse, red pepper espuma, mashed taro root

Obalende 26

Braised pulled braised mutton from les Trouvailles Gourmandes des Cantons, suya coated confit purple sweet potato, sautéed mushrooms from Brin Nature

Mayombe 27

Velvety sweet potato cream, Congolese-style mbika, seared Argentinian shrimp, crispy shallots, dusting of spices

Msukumo wa Kisiwa 41

Braised beef chuck from Bon Boeuf farm, glazed with curry and turmeric jus, butternut squash purée, plantain croustilles, marinated zucchini roulade

Kalemie 37

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

Sikasso 41

Guinea fowl supreme from St-Sabine, filled with mushroom duxelles and duck foie gras, chicken liver mousse, passionfruit-infused jus, crisp sweet potato brick, and a cashew cream cloud

Kilwa 48

Braised mutton shoulder from les Trouvailles gourmandes du Canton with pilaf spices, attiéké and range-ginger Confit

Morogoro 16

Deconstructed tartlet of caramelized mangoes with pili-pili, mango cream, mango ice cream

Matunda ya Shauku 12

Yoghurt crème brûlée with passion fruit granita

MICHELIN 2025

Tasting menu available
Chef María-José de Frias

Please inform your server of any allergies or dietary restrictions
A 18% service charge is applied to groups of 8 or more.