



À la carte

Mayombe 27

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

Nyamirima 26

Filet de doré jaune du lac snacké, onctuosité d'aubergines rôties, espuma de poivron rouge, manioc pilé

Idjwi 26

Minced façon Parmentier de chèvre de la ferme *Joséphine*, mousse de petits pois verts et fromage de chèvre, taro au lait de coco

Garoua 41

Macreuse de bœuf de *chez Bon Bœuf*, cuite lentement, réduction de mangue au curcuma et à l'anis vert du Cameroun, bok choy poêlé, attiéké

Boyoma 42

Filet de doré jaune du lac snacké, mokimo, jus tomaté parfumé, mousse légère de maïs

Bukavu 41

Cuisse de pintade *Sabinoise* confite, écrasé de manioc au fromage crémeux, poêlée de légumes du marché aux épices suya, réduction de jus de volaille au fruit de la passion

Ndé 49

Gigot de chèvre de la ferme *Joséphine*, réduction de jus au djansan fumé, plantain poêlé aux lardons de mouton fumé et purée de haricots

Ndizi Krispi 16

Déclinaison de banane, mousse au chocolat de Tanzanie au pili-pili, tuile croustillante à l'orange, crumble cacao, graines de courge et noix de cajou

Mulébele 13

Perles de manioc, déclinaison de fruits rouges, croustillant de coco façon *niampoule*



À la carte

Mayombe 27

Sweet potato velouté, seared Argentinian shrimp, Congolese-style mbika, Swiss chard, crispy shallot and spiced dust

Nyamirima 26

Seared lake yellow walleye fillet, creamy roasted eggplant mousse, red pepper espuma, mashed cassava

Idjwi 26

Minced goat Parmentier-style from *Joséphine* farm, goat cheese and green pea mousse, taro with coconut milk

Garoua 41

Tender slow-cooked *Bon Bœuf* chuck, mango reduction with turmeric and Cameroonian green anise, sautéed bok choy, attiéké

Boyoma 42

Seared lake yellow walleye fillet, mokimo, spiced tomato jus, light corn mousse

Bukavu 41

Sabinoise guinea fowl leg confit, creamy cheese cassava mash, sautéed market vegetables with soya spice, poultry jus reduction with passion fruit

Ndé 49

Leg of goat from *Joséphine* farm, djansan-infused smoked cooking-juice reduction, pan-seared plantain with smoked mutton lardons, and bean purée

Ndizi Krispi 16

Banana medley, Tanzanian chocolate mousse infused with pili-pili, crisp orange tuile, cocoa, pumpkin seed and cashew crumble

Mulébele 13

Cassava pearls, red fruit medley, coconut crisp inspired by Central African *niampoule*

Tasting menu available
Chef María-José de Frías

MICHELIN 2025

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