



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

Kijani 26

Nsaka-madesu, doré du lac snacké, spoom d'igname, popcorn de haricots rouges

Lina 24

Tripes de boeuf à la kinoise, galette de plantain, poêlée de chou et carottes

Idjwi 26

Mincéd façon Parmentier de chèvre de la ferme *Joséphine*, mousse de petits pois verts et fromage de chèvre, écrasé de manioc

Garoua 41

Palette 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 tomate parfumé, mousse légère de maïs

Bukavu 46

Cuisse de pintade Kégo 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

Moto wa upendo 51

Carré de mouton des *Trouvailles Gourmandes du Canton*, jus de mouton aux épices du chef, salade d'épinards, patate douce mauve

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

Mulebele 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

Kijani 26

Nsaka-madesu, Lake Walleye fillet, yam spoom, red bean popcorn

Lina 24

Kinshasa-style beef tripe, plantain galette, pan-seared cabbage and carrots

Idjwi 26

Minced goat Parmentier-style from *Joséphine* farm, goat cheese and green pea mousse, cassava mash

Garoua 41

Slow-cooked *Bon Bœuf* chuck roast, 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 46

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

Moto wa upendo 51

Rack of mutton from les *Trouvailles Gourmandes du Canton*, chef's spiced jus, spinach salad, purple sweet potato

Ndizi Krispi 16

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

Mulebele 13

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

Tasting menu available
Chef María-José de Frias

MICHELIN 2025

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