



À la carte

Dhahabu 24

Crème de maïs, nuage de bisque de homard et Vidal 2024, mofo sakay, sable d'épices

Kijani 26

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

Machweo 25

Salade tanzanienne d'attiéké, mousse d'avocat épicée, vinaigrette aux agrumes

Dunda 26

Bombe de plantain chargée au mouton des Trouvailles gourmandes du Canton, spoom de béchamel

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

Bahari 44

Filet lotte à basse température enrobé de noix de cajou, bouillon de lait de coco parfumé à la citronnelle du Cameroun et au curry, écrasé de manioc et patate douce

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

Wingu 15

Velours de maïs, érable, crème fouettée

Mulebele 13

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

MICHELIN 2025

Menu dégustation disponible
Chef María-José de Frías

Certains plats contiennent des allergènes prioritaires
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

Dhahabu 24

Sweet corn velouté, Lobster bisque and Vidal 2024 cloud, mofo sakay, spiced crumble

Kijani 26

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

Machweo 25

Tanzanian attiéké salad, spiced avocado mousse, citrus vinaigrette

Dunda 26

Plantain bomb stuffed with mutton from les Trouvailles gourmandes du Canton farm, béchamel espuma

Garoua 41

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

Bahari 44

Monkfish fillet low temperature with a cashew crust, Cameroonian lemongrass and curry-infused coconut broth, crushed cassava and sweet potato

Moto wa upendo 51

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

Wingu 15

Corn velvet, maple, whipped cream

Mulebele 13

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

MICHELIN 2025

Tasting menu available
Chef María-José de Frías

*Some dishes contain priority allergens.
Please inform your server of any allergies or dietary restrictions
A 18% service charge is applied to groups of 8 or more.*