



À la carte

Bangui **19**

Boulette de mouton des *Trouvailles gourmandes du Canton* aux graines de courge, kachumbari

Kenyeti **25**

Fricassée de fèves à la soudanaise, compotée de tomates et de poivrons rouges, crème de persil au pili-pili, copeaux de Zéphyr

Dunda **26**

Bombe de plantain chargée au mouton des *Trouvailles gourmandes du Canton* aux épices suya, spoom de béchamel, crumble de graines et courge et de noix de cajou

Mboka **49**

Macreuse de bœuf de *chez Bon Bœuf* aux épices berbéré, légumes d'été des Cocagnes, plantain confit

Bahari **44**

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

Diosso **58**

Épaule de mouton braisée des *Trouvailles Gourmandes du Canton*, curry de Maria, poivrons rouges aux graines de courge, taro pilé, crumble de suya

Mulébele **13**

Perles de manioc, coulis de fruits des champs, croustillant de coco façon *niampoule*

Talé-talé **15**

Beignets de bananes nappés d'un caramel au miel parfumé aux épices chaudes



À la carte

Bangui **19**

Mutton meatball from *Les Trouvailles gourmandes du Canton* with pumpkin seeds, kachumbari

Kenyeti **25**

Sudanese-style bean fricassée, tomato and red pepper compote, parsley and pili-pili cream, Zéphyr shavings

Dunda **26**

Plantain bomb stuffed with suya-spiced mutton from *Les Trouvailles gourmandes du Canton*, béchamel espuma, pumpkin seed and cashew crumble

Mboka **49**

Berberé-spiced beef chuck from Bon Bœuf, Coccagnes summer vegetables, confit plantain

Bahari **44**

Slow-cooked monkfish with a cashew crust, Cameroonian lemongrass and curry-infused coconut broth, crushed cassava and sweet potato

Diosso **58**

Braised mutton shoulder from *Les Trouvailles Gourmandes du Canton*, Maria-style curry, red peppers with pumpkin seeds, pounded taro root, suya crumble

Mulébele **13**

Cassava pearls, local berry coulis, coconut crisp *niampoule* style

Talé-talé **15**

Banana fritters with warm spice-infused honey caramel

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.*