



À la carte

Elanga 24

Pressé de biteku-teku, écrasé de manioc, bouillon de poisson fumé

Kisantu 25

Aubergines africaines confites, gombos croustillants, crème d'arachide, beignet d'épinards et d'oignons verts

Rumoka 25

Croquette de malangwa, crème de kontias à la mangue, courgette marinée

Dunda 26

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

Ségou 49

Macreuse de bœuf de *chez Bon Bœuf*, fondante, jus de viande au soumbala, crème de plantain, tombée d'épinards

Upanga 44

Longe d'espadon canadien, sauce jaune, purée d'igname et de patate douce, poireau confit

Tshela 45

Épaule de porc *Gaspor* cuite à l'étouffée, sauce tomate au nokoss, manioc

Korhogo 58

Carré de mouton des *Trouvailles gourmandes du Canton* en croûte d'égusi, jus de mouton réduit au tamarin, millefeuille d'alloco, légumes du marché

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

Elanga 24

Pressed biteku-tekku greens, cassava mash, smoked fish broth

Kisantu 25

Confit African eggplant, crispy okra, peanut cream, spinach and green onion fritter

Rumoka 25

Malangwa croquette, mango kontias cream, marinated zucchini

Dunda 26

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

Ségou 49

Tender beef chuck from *Bon Bœuf*, meat jus with soumbala, plantain cream, wilted spinach

Upanga 44

Canadian swordfish loin, yellow sauce, yam and sweet potato purée, confit leek

Tshela 45

Slow-braised *Gaspor* pork shoulder, tomato sauce with nokoss, cassava

Korhogo 58

Egusi-crusted mutton rack from *Les Trouvailles gourmandes du Canton*, tamarind mutton jus, alloco mille-feuille, market vegetables

Mulébele 13

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

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.*