



MTLàTable

Rumoka

Croquette de malangwa, sauce crémeuse au gingembre

ou

Kenyeti ®

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

*

Umkomazi

Cuisse de canard du *Lac Brome*, plantain confit, bok choy, sauce à l'Amarula

ou

Upanga ®

Longe d'espadon canadien, sauce moambe, écrasé de manioc et de patate douce, tombée d'épinards

*

Cocala Amarela ®

Crème angolaise à la noix de coco, coulis de petits fruits des champs

ou

Basboussa

Gâteau de semoule, hibiscus du Cameroun, chantilly au caramel

Chef Maria-José de Frias

70 par pers. Taxes et service en sus. Ajouter 45 pour un accord mets & vins d'Afrique du Sud

® sans gluten

en



AIR CANADA

en



lightspeed



MTLàTable

Rumoka

Malangwa croquette, creamy ginger sauce

or

Kenyeti ®

Sudanese-style bean fricassée, tomato and red pepper compote,
parsley and pili-pili cream, sheep's cheese

*

Umkomazi

Lac Brome duck leg, confit plantain, bok choy, Amarula sauce

or

Upanga ®

Canadian swordfish loin, palm nut sauce, cassava and sweet potato mash, wilted spinach

*

Cocala Amarela ®

Angolan coconut custard, field berry coulis

or

Basboussa

Semolina cake, Cameroonian hibiscus, caramel whipped cream

Chef María-José de Frías

70 per person. Taxes and service not included. Add 45 for a South African wine pairing

® gluten-free

In



AIR CANADA

in



lightspeed