

SIGNATURES DE LA MAISON

ENTRÉES

Gravlax de bœuf, burrata & pistache – 18€

Allergène(s) : fruits à coque, lait

Tartare de dorade coco & gingembre, perles de yuzu – 16€

Allergène(s) : poissons

Asperges, œuf coulant & morilles – 18€

Allergène(s) : œuf

Cappuccino patates douces coco & gingembre – 11€

Allergène(s) : vegan

Plats emblématiques – recommandés par la Cheffe Marie Doumbè !

Ndolé Royal du Cameroun – 39€

Gambas, effiloché de bœuf, arachide, légumes traditionnels

Allergène(s) : crustacés, fruits à coques

Foutou Sauce Graine & Wagyu – 39€

Bœuf wagyu, sauce graine ivoirienne, foutou d'igname

Allergène(s) : huile de palme

Dos de Dorade Sauce Mbongo – 38€

Épices noires camerounaises, riz parfumé

Allergène(s) : poissons

Poulet Mafé Label Rouge – Sénégal – 37€

Sauce arachide onctueuse, riz malien

Allergène(s) : fruits à coque,

VIANDES & GRILLADES

Brochettes Angus façon Suya – 38€

Épices d’Afrique de l’Ouest

Allergène(s) : fruits à coque,

Poulpe grillé sauce créole – 38€

Allergène(s) : mollusque

VÉGANE AFRO-EUROPÉENNE

Attiéké végétal – 30€

Allergène(s) : vegan

Croquettes de manioc, sauce yassa – 30€

Allergène(s) : vegan

DG végétal revisité – 30€

Allergène(s) : vegan

Sauce gombos & galettes plantain – 30€

Allergène(s) : vegan

ACCOMPAGNEMENTS AFRO

Foutou d'igname

Fufu plantain

Riz malien parfumé

Patate douce

Riz rouge

DESSERTS SIGNATURE

Riz au lait coco, citron vert & piment d'Espelette – 12€

Allergène(s) : vegan

Crème brûlée à la pistache – 12€

Allergène(s) : fruit à coques

Ananas rôti & sorbet coco – 10€

Allergène(s) : vegan

Sorbet goyave & piment doux – 8€

Allergène(s) : vegan