

MENU DEGUSTATION

68€

ACCORDS METS VINS 30€ *

Amuse-bouche

Croquette de manioc et sauce yassa

Allergène(s) : végétan, végé

Entrées

Galettes de bananes plantains et viande haché

Allergène(s) : soja

OU

La salade soudanaise et toast de pain aux olives

Allergène(s) : végétan

OU

Maquereaux, crème de choux fleur et huile de feuille de bananier

Allergène(s) : poissons

Plats

Bœuf mijoté patates douces blanche et figues

Allergène(s) : fruits à coque

OU

Ballotine de lieu jaune, espuma de pistache et bananes plantains croustillante

Allergène(s) : fruit à coque, poissons

OU

Poulpe grillé, sauce rouge et purée de carottes gingembre

Allergène(s) : mollusque

Desserts

Crème brûlée à la pistache

Allergène(s) : lait, fruits à coque

OU

Le fonio, lait de coco et bananes

Allergène(s) : végétan