

Menu RestoDays à 48€

Accords vins 30€

Amuse-bouche

Croquette de manioc sauce yassa et huile de feuilles de bananier *Allergène(s)*
: moutarde

Entrées

Velouté de butternut au lait de coco

Allergène(s) : -

ou

Gravlax de maigre, sauce yassa, chips de patate douce, carottes et oignon blanc

Allergène(s) : moutarde, poissons

Plats

Risotto de lentilles corail et copeaux de truffe noire

Allergène(s) : VÉGAN, VÉGÉ ou

Rumsteack Wagyu, foutou, sauce graine de la Côte d'Ivoire

Allergène(s) : huile de palme

ou

Ballottine de dorade, sauce Mbongo à la camerounaise et banane plantain

Allergène(s) : crustacés, poissons

Desserts

Chou farci à la crème hibiscus gingembre

Allergène(s) : gluten, lait, œufs

ou

Millefeuille de banane plantain, crème hibiscus et sorbet goyave au piment
d'Espelette
Allergène(s) : VÉGAN, VÉGÉ

*sur demande au sommelier