



Menu gastronomique aux saveurs africaines (service à table)

Prix :45,00€

ENTRÉE

Plateau de 3 nems croustillants au bœuf épicé & sa sauce pimentée maison, salade de mangue & oignon rouge caramélisé.

Des nems dorés à la perfection, craquants à l'extérieur, généreux à l'intérieur bœuf fondant aux épices douces. La sauce pimentée maison, préparée avec amour, réveille le palais sans l'agresser. La salade de mangue citronnée apporte une fraîcheur fruitée et acidulée qui équilibre tout avec légèreté.

PLAT

Thiéboudienne royal rouge ou blanc & légumes confits, et ces bananes plantain dorée

Un riz riche, lentement absorbé dans un bouillon de poisson et de tomates mijotées aux épices, accueille des morceaux de poisson tendre, des légumes confits — carottes, aubergines, manioc. Servi avec des tranches de banane plantain frites à la perfection.

DESSERT

Wedding cake façon snickers (caramel beurre salé et cacahuète) et sa mini vérine de chantilly