



# MENUS BAÏAS

Pensés comme de véritables expériences, mes menus traduisent ma vision culinaire.

BAÏAS



## **MENU INTRODUCTION**

Un menu pensé comme une première immersion dans mon univers, alliant fusion et équilibre des saveurs, du cocktail au dessert.

### **Spritz passion-litchi**

*(prosecco, liqueur de passion, sirop de litchi, eau gazeuse)*

### **Tataki de bœuf au sésame**

*(mayonnaise wasabi, lait de coco à la citronnelle, frites de patate douce, cacahuètes, coriandre et ciboulette)*

### **Risotto façon yassa**

*(oignons au citron, confit d'oignons à la moutarde, chorizo croustillant, olives vertes)*

### **Brioche caramélisée au four**

*(brioche, miel & beurre, cacahuètes concassées, crème vanille)*



## MENU N'LIKA

N'Lika, qui signifie « chez moi » en baoulé, est une invitation au cœur de ma culture ivoirienne, à travers des plats revisités avec une approche contemporaine.

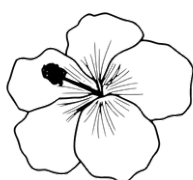
**Chips de plantain, mousse de foie gras, confiture d'oignons**  
*(Dégustation d'hibiscus blanc)*

**Gaufre de claclo, tomates confites, œuf dur, huile de piment**  
*(Dégustation de jus de gingembre)*

**Emincé de bœuf, réduction bissap, purée de manioc**  
*(Dégustation de Banji, vin de palme)*

**Brochette de gambas “cancan”, salade d'attiéké, carotte rôtie**  
*(Dégustation de Koutoukou, alcool de palme)*

**Profiteroles de gbofloto, sauce chocolat**



## MENU AKOMA

Akoma, « maison » en twi, célèbre la richesse de la cuisine ghanéenne qui m'a construite, en proposant une relecture de plats traditionnels.

**Arancini igname-mozzarella, perle de shito, crème parmesan**  
*(Dégustation d'hibiscus rouge chaud)*

**Tataki de bœuf suya, pickles d'oignons, sauce cacahuètes**  
*(Dégustation de jus de gingembre épicé)*

**Risotto façon jollof rice, gambas snackées, chips de basilic**  
*(Dégustation de vin de palme)*

**Banane plantain frite, purée de haricots façon Red Red, volaille**  
*(Dégustation d'Akpeteshie, alcool de palme)*

**Pain sucré au four, crème de noix de souchet**