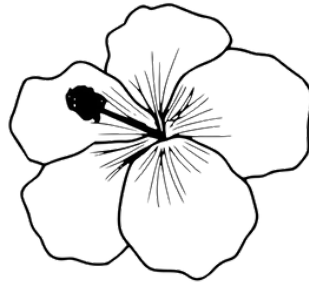


MENUS SIGNATURES

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 simplicité et équilibre des saveurs, de l'apéritif au dessert.

Spritz pêche-litchi

(prosecco, liqueur de pêche, sirop de litchi, eau gazeuse)

Burrata crémeuse

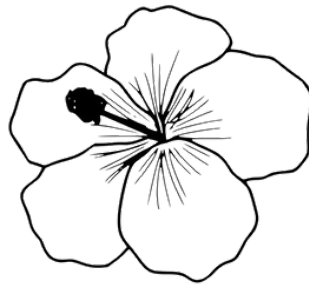
(poires pochées, crumble salé aux noix, jambon cru, crème balsamique)

Risotto gourmand

(risotto champignons-courgettes, crème chorizo, filet de volaille, chips de parmesan)

Brioche perdue

(caramel beurre salé, pop-corn, crème vanille)



MENU COULEURS

Une expérience sensorielle rythmée par les couleurs et les textures, où chaque étape apporte sa nuance et compose une harmonie gourmande.

Bellini pêche

(prosecco, liqueur de pêche, pêche fraîche)

Patate douce rôtie miel-harissa

(patate douce rôtie miel-harissa, yaourt ail-citron, aromates)

Emincé de bœuf au poivre

(émincé de bœuf, sauce poivre, purée à la noisette)

Carpaccio de fruits de saisons

(fruits de saison tranchés finement, gel citron, menthe, grenade)



MENU N'LIKA

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

Chips de plantain, mousse de foie gras, confiture d'oignons

(Dégustation d'hibiscus blanc)

Gaufre de claclo, sauce tomates confites, œufs durs, huile de piment

(Dégustation de jus de gingembre)

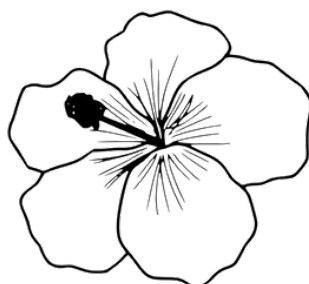
**Emincé de bœuf, sauce hibiscus-balsamique, purée, attiéké
croustillant**

(Dégustation de Banji, vin de palme)

**Brochette de gambas “cancan”, purée de patate douce au poivre,
carotte rôtie**

(Dégustation de Koutoukou, alcool de palme)

Profiteroles de gbofloto, yaourt grotto, 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.

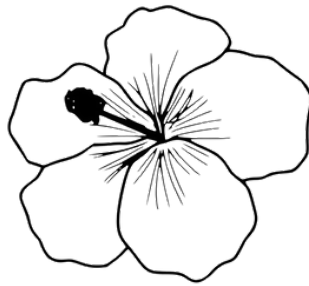
Arancini igname-mozzarella, perle de shito, crème parmesan-poivre
(Dégustation d'hibiscus rouge chaud)

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

Risotto façon jollof, gambas snackées, chips de basilic, tuile de parmesan
(Dégustation de vin de palme)

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

Pain sucré au four, sauce miel-beurre, crème de noix de souchet, caramel de cacahuètes



MENU BRUNCH SOLEÏA

Un brunch lumineux et généreux, pensé comme un moment de partage autour de saveurs ensoleillées, mêlant douceur, fraîcheur et convivialité.

Croffles fusion

(croffles, coulis hibiscus / chocolat, crème vanille, fruits frais)

Oeufs çilbir

(yaourt grecque à l'ail, jambon cru, beurre infusé au paprika, huile de truffe)

Mini brochettes de poulet

(marinade satay, coriandre, cacahuètes concassées, salade d'attiéké)

Brioche perdue

(crème vanille, caramel beurre salé, pop-corn)

Viennoiseries & pains

(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, baguette, pain de campagne)

Spritz framboise-romarin

Thé glacé jasmin-miel

Jus de fruit frais

-

Latte vanille

Chocolat chaud gianduja

Sélection de thé

(Boissons froides & chaudes au choix)