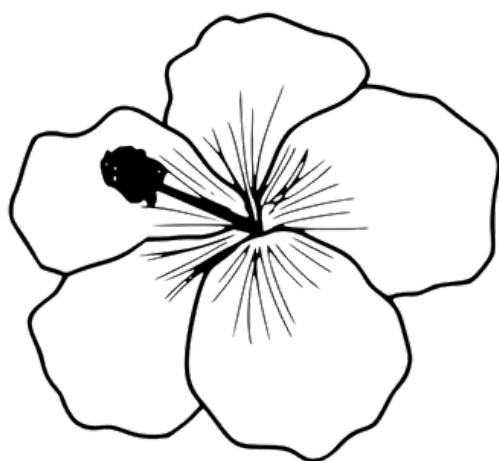






MENU “HORIZONS”

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

Spritz hibiscus-pêche

(hibiscus blanc, liqueur de pêche, prosecco)

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'infusion hibiscus blanc)

Tacos d'allico, sauce tomate, choucouya de poulet éffiloché

(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)

Yaourt grotto façon magnum



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 de Sobolo, hibiscus rouge épicé)

Tataki de bœuf suya, pickles d'oignons, sauce cacahuète-soja

(Dégustation de jus de gingembre)

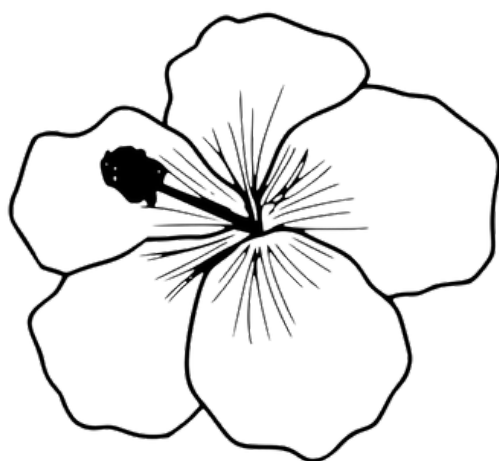
Risotto façon jollof rice, gambas snackées, chips de basilic

(Dégustation de Palm Wine, vin de palme)

Banane plantain frite, purée de haricots façon red red, gari

(Dégustation d'Akpeteshie, alcool de palme)

Pain sucré au four, crème de noix de souchet





ENTRÉES

Ravioles de gambas

(bisque de homard à l'huile de sésame, crème citron, huile de piment)

Mosaïque de saumon

(vinaigrette hibiscus rouge, huile de piment, mayonnaise harissa, herbes)

Tataki de boeuf suya

(tataki de bœuf, épices suya, pickles d'oignons rouge, sauce soy-cacahuètes)

Arancini d'igname

(cœur mozzarella, perle de piment ghanéen, crème parmesan-poivre)

Bouchées de saumon fumé

(brioche toastée, crème citron-aneth, saumon fumé, œufs de lompes)

Ravioles mafé

(crème d'arachide, farce volaille effilochée-légumes, crème, huile de piment)

Tostada d'igname

(chips d'igname, tartare de thon-avocat, mousse citron-coco, coriandre)

Tataki de bœuf au sésame

(mayonnaise wasabi, lait de coco, frites de patate douce, coriandre)

Millefeuille de pommes de terre

(crème citron, oignons caramélisés, magret de canard fumé, nori séché)

Tacos de plantains

(coque plantain, salsa de mangue, émincé de bœuf, mousse de coriandre)



PLATS

Risotto ghanéen

(risotto façon jollof rice, gambas snackées, chips de basilic, tuile de parmesan)

Magret de canard aux cerises

(magret de canard, purée d'igname, sauce cerise)

Emincé de bœuf afro

(émincé de bœuf, purée de pomme de terre, sauce bissap, attiéké croustillant)

Côtes d'agneau au miso & sirop d'érable

(salade d'attiéké, légumes glacés, herbes fraîches)

Tournedos Rossini

(tournedos, foie gras poêlé, pommes de terre grenailles rôties)

Saumon snacké "can-can"

(purée de patate douce rôtie, escovitch de poivrons, huile de coriandre)

Ramen de sauce arachide

(sauce arachide façon bouillon, vermicelles de riz, œuf mollet, volaille)

Magret de canard panang

(curry panang au lait de coco, noix de cajous concassées, riz à la citronnelle)

Ballotine de volaille yassa

(farce oignons confits, millefeuille de pomme de terre, mousseline yassa)

Lasagne ouverte

(aubergines & courgettes au miel, jambon cru, ssamjang, furikake, cacahuètes)



DESSERTS

Brioche perdue

(caramel beurre salé, pop-corn)

Pavlova déconstruite

(meringue, fruit de saison, coulis de fruit, crème vanille)

Carpaccio de fruits de saison

(fruits de saison, gel citron, menthe)

Crème vanille

(crème vanille, biscuits émiettés, caramel beurre salé)

Mousse au chocolat praliné

(mousse au chocolat, éclats de noix)

Ile flottante aux cacahuètes

(blancs en neige, crème anglaise, caramel, crème de cacahuètes)

Poire au chocolat

(poire pochée, sauce chocolat noir)

Pain caramélisé au miel

(sauce miel & beurre, crème de noisettes, caramel de noisettes)

Gâteau de riz façon Biko

(gâteau de riz à la noix de coco, mousse de citron vert, caramel fluffy)

Crumble d'attiéké

(crumble d'attiéké aux noix de cajous, pommes rôties, dulce de leche)