



ZAMANA  
RESTAURANT

NOTRE CARTE

*Édition, Hiver 2024-2025*

Hôtel Le Relais du Moulin



## ENTRÉES / STARTERS

### **GRAVLAX DE POISSON / FISH GRAVLAX** 25

BETTERAVE ET GIN, COULIS TZATIZKI ET HUILE DE CIBOULETTE, OEUFS DE SAUMON  
*BETROOT AND GIN, TZATZIKI COULIS, CHIVE OIL AND SALMON ROE*

### **FOIE GRAS MI-CUIT / SEMI-COOKED FOIE GRAS** 26

CHUTNEY ANANAS GINGEMBRE ET SIROP DE BATTERIE, BRIOCHE TOASTÉE  
*PINEAPPLE-GINGER CHUTNEY, AND CANE SYRUP, SERVED WITH TOASTED BRIOCHE*

### **CARPACCIO DE VEAU / VEAL CARPACCIO** 24

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE ÉMULSIONNÉE AU THON ÉPICÉ ET CONDIMENTS CRÉOLES  
*SLOW-COOKED, SPICY TUNA MAYONNAISE AND CREOLE CONDIMENTS*

### **TARTELETTE PARMESAN / PARMESAN TARTLET** 22

BOUQUET DE LÉGUMES CROQUANTS, CHANTILLY VÉGÉTALE AU PESTO ET GRESSIN  
*CRUNCHY VEGETABLE, PLANT-BASED PESTO CHANTILLY AND BREADSTICK*

### **NOS ENTRÉES DU JOUR / OUR STARTERS OF THE DAY**

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE  
*TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE*

---

## PLATS / PLATES

### **FILET DE BOEUF DU LIMOUSIN / LIMOUSIN BEEF TENDERLOIN** 40

ESPUMA DE FRUIT A PAIN, PLEUROTÉS LOCALES ET PORTOBELLO GLACÉS,  
JUS DE BOEUF AU FOIE GRAS ET POIVRE DE KAMPOT

*BREADFRUIT ESPUMA, GLAZED LOCAL OYSTER MUSHROOMS AND PORTOBELLO, BEEF JUS WITH FOIE GRAS  
AND KAMPOT PEPPER*

### **PAVÉ DE THAZARD / KING MACKEREL STEAK** 36

EN CROUTE DE TAPIOCA SOUFFLÉ, BANANE PLANTAIN GOURMANDE, CAROTTES CUMIN ET MIEL,  
KETCHUP DE BETTERAVE FUMÉE ET GRAINES DE MOUTARDE

*IN A PUFFED TAPIOCA CRUST, GOURMET PLANTAIN BANANA, CUMIN AND HONEY-GLAZED  
CARROTS, SMOKED BEETROOT KETCHUP, AND MUSTARD SEEDS.*

### **PLUMA IBÉRIQUE / IBERIAN PLUMA** 36

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ET SNACKÉ, DÉCLINAISON DE MAÏS, POLENTA CRÉMEUSE, ÉPI GRILLÉ,  
POPCORN AU CAJUN ET JUS CORSÉ AU TIMUT

*SLOW-COOKED AND SEARED, CORN VARIATIONS: CREAMY POLENTA, GRILLED COB, CAJUN POPCORN, AND BOLD TIMUT PEPPER JUS.*

### **MÉDAILLONS DE LANGOUSTE / LOBSTER MEDALLIONS** 39

MÉDAILLONS RÔTIS, CAKE AU GIRAUMON MOELLEUX, GIRAUMON BRAISÉ A LA BADIANE, BROCCOLI A  
L'AIL CONFIT, ESPUMA AU CITRON VERT ET SUPRÊMES D'AGRUMES

*ROASTED MEDALLIONS, FLUFFY PUMPKIN CAKE, STAR ANISE-BRAISED PUMPKIN, BROCCOLI  
WITH CONFIT GARLIC, LIME ESPUMA AND CITRUS SUPREMES.*

### **NOS PLATS DU JOUR / OUR PLATES OF THE DAY**

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

*TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE*



## DESSERTS / DESSERTS

### **BANANE CHOCOLAT CACAHUÈTES / BANANA, CHOCOLATE, AND PEANUTS** 15

BANANA BREAD, CROUSTILLANT CACAHUÈTES, MOUSSE CHOCOLAT NOIR ET GLAÇAGE MIROIR

*BANANA BREAD, CRISPY PEANUTS, DARK CHOCOLATE MOUSSE, AND MIRROR GLAZE.*

### **CHOUX FRUITÉS PISTACHE / FRUITY PISTACHIO CHOUX** 15

GANACHE PISTACHE, INSERT GOYAVE ET CONFIT FRAMBOISE

*PISTACHIO GANACHE, GUAVA INSERT, AND RASPBERRY CONFIT*

### **FINGER SABLÉ FLEUR DE SEL / SHORTBREAD FINGER WITH FLEUR DE SEL** 15

CRÈME LÉGÈRE RHUM VIEUX VANILLE, FRUITS EXOTIQUES ET SORBET ACIDULÉ

*LIGHT VANILLA-AGED RUM CREAM, EXOTIC FRUITS, AND TANGY SORBET*

### **RIZ AU LAIT DE COCO / COCONUT RICE PUDDING** 15

BILLES D'ANANAS MENTHE, CONFIT PASSION ET COCO RÔTI

*PINEAPPLE AND MINT SPHERES, PASSION FRUIT COMPOTE, AND ROASTED COCONUT*

### **NOS DESSERTS DU JOUR / OUR DESSERTS OF THE DAY**

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

*TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE*

