



ZAMANA
RESTAURANT

NOTRE CARTE

Édition, Automne 2024

Hôtel Le Relais du Moulin



SUGGESTION DE NOS COCKTAILS SIGNATURES

EXTASE MARBRÉ	15
RHUM AMBRÉ, ANANAS FRAIS, PASSION, MANGUE, COULIS DE FRAMBOISES	
LE LUA	15
RHUM AMBRÉ, AMARETTO BLANC, AMARETTO CLASSIQUE, CITRON, ORANGE FRAÎCHES, MIEL, FLEUR D'ORANGER	
LE KIWIZZ	15
RHUM BLANC, RHUM VIEUX, PURÉE DE KIWI ET ESPUMA ANANAS-COCO	
GIN DÉLICE	15
GIN DE CANNE O'BÉRI, LIMONCELLO, SIROP DE VANILLE MAISON, ANANAS ET CITRON	
MARACU' JACK	15
JACK DANIEL'S, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION ET SIROP DE COMBAVA MAISON	
PURPLE WAVE	15
RHUM SPICY, LIQUEUR DE CANNELLE MAISON, CRÈME DE COCO, PITAYA, CITRON	
Le WOW!	16
GIN DE CANNE O'BERI, LIQUEUR DE BERGAMOTE, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, SIROP DE DOLIPRANE MAISON, CITRON, TONIC, SIROP DE CLITORIA	
PORNSTAR MARTINI	18
VODKA INFUSÉE À LA VANILLE, PASSION, SUCRE ET SON SHOT DE CHAMPAGNE	



ENTRÉES / STARTERS

CROUSTILLANT D'EFFILOCHÉ DE PORC / CRISPY PULLED PORK 23

BRAISÉ, ÉMULSION FUMÉE, CHRISTOPHINE CONFITE, PICKLES DE GIROMON, CHIPS DE BANANE

LOCAL VEGETABLES, SMOKED EMULSION, POYO FRIED BANANA, CANDIED CHAYOTE, PUMPKIN PICKLES

RAVIOLES OCÉANE / OCEAN RAVIOLI 25

POISSON MARINÉ EN RAVIOLE, CRÈME DE CIVES, TENTACULES DE POULPE GRILLÉ

MARINATED FISH IN RAVIOLI, CHIVE CREAM, GRILLED OCTOPUS TENTACLES

FARCE FINE TRUFFE ET FOIE GRAS / TRUFFLE AND FOIE GRAS STUFFING 26

FARCE FINE DE VOLAILLE À LA TRUFFE, FOIE GRAS POÊLÉ, CHIPS

FINE POULTRY STUFFING WITH TRUFFLE, PAN-FRIED FOIE GRAS, CRISPS

OURSIN EN 3 FAÇONS / SEA URCHIN IN 3 WAYS 24

ÉMULSION D'OURSIN, LANGUE D'OURSIN, BLINIS ET ROYAL D'OURSIN, CHIPS DE NORI

SEA URCHIN EMULSION, SEA URCHIN TONGUE, BLINIS AND SEA URCHIN ROYAL, NORI CHIPS

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 VEAU À LA PISTACHE / VEAL FILLET WITH PISTACHIOS 36

VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, MILLEFEUILLE DE LÉGUMES DU SOLEIL,
GALET D'IGNAME SNACKÉ ET ESPUMA CERFEUIL

*VEAL COOKED AT LOW TEMPERATURE, MILLEFEUILLE OF VEGETABLES,
SEARED YAM PEBBLE AND CHERVIL ESPUMA*

SAINT JACQUES EN CROÛTE D'HERBES / SCALLOPS IN HERB CRUST 37

LENTILLES CORAIL, BISQUE DE CORAIL SAFRANÉE, CHIPS DE TAPIOCA SOUFFLÉ

CORAL LENTILS, SAFFRON BISQUE CORAL, TAPIOCA CRISP

PLUMA SNACKÉE AU KAMPOT / KAMPOT-FRIED PLUMA 35

ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES AU PORTO, JULIENNE DE COURGETTES, JUS CORSÉ FRUITS ROUGES

MASHED SWEET POTATOES WITH PORTO, JULIENNE OF ZUCCHINIS, FULL-BODIED LOCAL RED FRUIT JUICE

BOUILLABAISSÉ CRÉOLE / CREOLE BOUILLABAISSÉ 39

BISQUE DE LANGOUSTE, PÊCHE DU JOUR, MÉDAILLON DE LANGOUSTE, GAMBAS, GIRAUMON
BRAISÉ, MALANGA VAPEUR, TOAST ROUILLE ET CONDIMENT

*LOBSTER BISQUE, CATCH OF THE DAY, LOBSTER MEDALLION, PRAWNS, BRAISED PUMPKIN,
STEAMED MALANGA, ROUILLE TOAST AND CONDIMENT*

NOS PLATS DU JOUR / OUR PLATES OF THE DAY

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE

DESSERTS / DESSERTS

BABA AU RHUM EXOTIQUE / EXOTIC RUM BABA 15

GANACHE VANILLE, COULIS MANGUE PASSION BANANE, GELÉE AU RHUM VIEUX

VANILLA GANACHE, MANGO PASSION FRUIT BANANA COULIS, OLD RUM JELLY

NOUGAT GLACÉ PISTACHE HIBISCUS/ PISTACHIO HIBISCUS ICED NOUGAT 15

GELÉE D'HIBISCUS, GANACHE PISTACHE, MERINGUE CROQUANTE

HIBISCUS JELLY, PISTACHIO GANACHE, CRUNCHY MERINGUE

FINGER CHOCO NOISETTE / CHOCO HAZELNUT FINGER 15

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE, MOUSSE CHOCOLAT NOIR, GANACHE CHOCOLAT AU LAIT,

ENROBAGE DULCEY , PIGNON DE PIN CARAMÉLISÉ

SOFT HAZELNUT BISCUIT, DARK CHOCOLATE MOUSSE, MILK CHOCOLATE GANACHE, DULCEY COATING, CARAMELIZED PINE NUTS

GRANOLA CROUSTILLANT / CRUNCHY GRANOLA 15

MOUSSE AU MIEL, SUPREMES D'AGRUMES ET GELÉE CITRON CLITORIA

HONEY MOUSSE, CITRUS SUPREME AND LEMON CLITORIA JELLY

NOS DESSERTS DU JOUR / OUR DESSERTS OF THE DAY

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE



"Le seul moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder."

- Oscar Wilde



