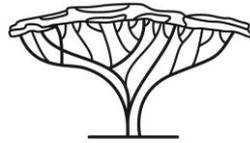


ZAMANA
RESTAURANT

Hôtel Le Relais du Moulin
Le Helleux Guadeloupe

0590 88 48 48
reservation@relaisdumoulin.com



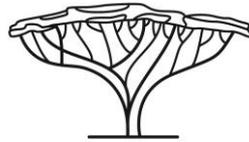
ZAMANA
RESTAURANT

MENU DECOUVERTE

Suggestions du jour

Entrée + plat + dessert

60€



ZAMANA
RESTAURANT

ENTRÉES / STARTERS

Mi-cuit de foie-gras au cacao
Brioche toastée, chutney ananas hibiscus

*Half cooked foie gras with cacao,
homemade pineapple hibiscus chutney and toasted brioche*

26.00 €

Gambas à l'honneur
Giraumon braisé, jus de tête aérien, cigarette craquante au beurre de corail

*Braised local pumpkin, prawns head juice in emulsion,
crisp cigarette with coral butter*

23.00 €

Œuf parfait à la brisure de truffe
Champignons pays sautés à l'ail et fines herbes, espuma de pain grillé

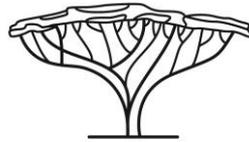
*“Parfait egg” with truffle mashed local mushroom with garlic and herbs,
grilled bread in emulsion*

19.00 €

Avocat façon féroce, chair de crabe
Sour cream et tortilla cajun

Local avocado « feroce creole » style, crabmeat sour cream and tortilla

21.00 €



ZAMANA
RESTAURANT

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bœuf Limousin snacké à la ficelle

Écrasé de pommes de terre truffé, jus de bœuf au thé noir lié à la betterave

*Limousin beef tenderloin, crushed truffle potatoes,
beef juice with black tea and beetroot*

40.00 €

Noix de Saint Jacques

Crèmeux de giraumon à la vanille

Brocolis sautés à l'ail, espuma de cive et crumble à l'encre de seiche.

*Scallops, creamy pumpkin squash with vanilla herbs in emulsion
and squid ink crumble*

38.00 €

Agneau massalé pistache

Purée de pois d'angole et petit pois, jus corsé à la menthe

Pistachio "massalé" veal, pigeon pea and pea puree with mint juice

36.00 €

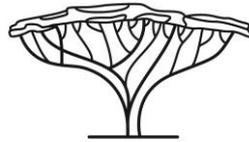
Demi-queue de langouste

Crèmeux de malanga au lait de coco et curry vert,

Fenouil confit curcuma, laqué à la badiane

*Half lobster, coconut milk and green curry cream,
Candied fennel with turmeric, star anise lacquered*

36.00 €



ZAMANA
RESTAURANT

DESSERTS

Fondant au chocolat

Insert praliné cacahuète, glace vanille pacane

Chocolate fondant, peanut praline insert and « pacane » vanilla ice cream

12.00€

Crème brûlée

A la banane flambée

Flambéd banana creme brulee

10.00€

Financier pistache framboises

Crémeux pistache et coulis de framboises

Pistachio nd raspberry cake, pistachio cream and raspberry coulis

11.00€

Sélection de fromages affinés

Matured cheeses selection

13.00€