



ZAMANA  
RESTAURANT

NOTRE CARTE

*Édition 2026*

Hôtel Le Relais du Moulin

*SUGGESTION DE NOS COCKTAILS SIGNATURES*

**EXTASE MARBRÉ**

RHUM AMBRÉ, ANANAS FRAIS, PASSION, MANGUE, COULIS DE FRAMBOISES

16

**KOKOHANA**

CACHAÇA, LIQUEUR DE COCO, LIQUEUR DE LITCHI, JUS DE CITRON, JUS D'ANANAS, SUCRE DE CANNE, BASILIC

18

**THAÏ MULE**

VODKA, VERMOUTH EXTRA DRY, PESTO CORIANDRE. & GINGEMBRE, JUS DE CITRON, CORDIAL DE CITRONNELLE, GINGER BEER

15

**HABIBI**

GIN O'BÉRI, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, LIQUEUR DE BERGAMOTE, CRÈME DE COCO, FLEUR D'ORANGER, ORGEAT DE NOIX DE CAJOU & PÉCAN, JUS DE CITRON

20

**ROUGE À LÈVRES**

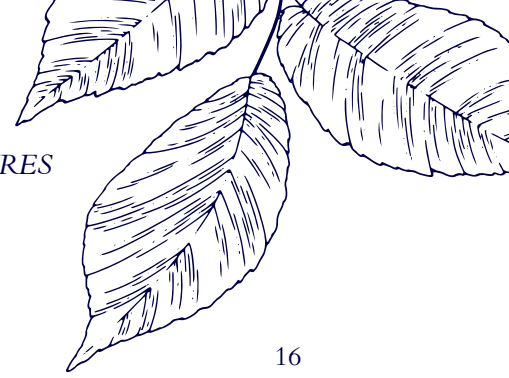
VODKA, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, LIQUEUR DE ROSE, LIQUEUR DE FRAMBOISE, PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON, SUCRE VANILLÉ MAISON, CORDIAL D'HIBISCUS

18

**RUM AWAY**

RHUM INFUSÉ À L'ANANAS, VERMOUTH FAT-WASH À L'HUILE DE COCO, BITTER INFUSÉ À LA BANANE

16





ENTRÉES / STARTERS

**CARPACCIO DE THAZARD À LA MANGUE / WAHOO CARPACCIO  
WITH MANGO** 23

CONDIMENTS, HUILE COUCOU & GINGEMBRE, RIZ SOUFFLÉ  
*CONDIMENTS, COUCOU & GINGER OIL, PUFFED RICE*

**LINGOT DE FOIE GRAS MI-CUIT / SEMI-COOKED FOIE GRAS BAR** 27

GEL PASSION & CAFÉ, TUILE CROUSTILLANTE AUX GRAINES, BRIOCHE TOASTÉE  
*PASSIONFRUIT & COFFEE GEL, CRISPY SEED TUILE, TOASTED BRIOCHE*

**RAVIOLE DE LANGOUSTE / LOBSTER RAVIOLI** 29

CRÈME DE PARMESAN AÉRIENNE, HUILE DE CORAIL  
*AIRY PARMESAN CREAM, CORAL OIL*



**TARTELETTE EN CHEVEUX D'ANGE CROUSTILLANTS / CRISPY ANGEL  
HAIR TARTLET** 22

STRACCIATELLA DE BURRATA, LÉGUMES MARINÉS À L'AIL ET AU BASILIC  
*BURRATA STRACCIATELLA, VEGETABLES MARINATED WITH GARLIC AND BASIL*

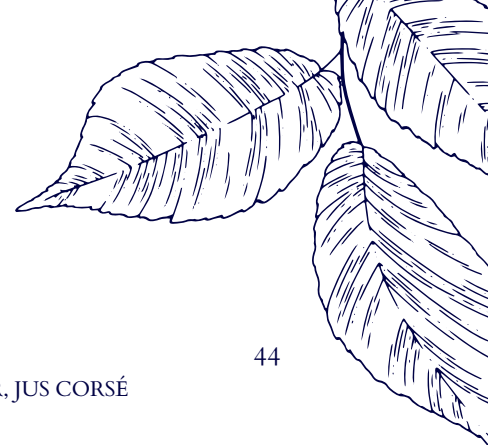
**NOS ENTRÉES DU JOUR / OUR STARTERS OF THE DAY**

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

*TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE*



PLATS / MAIN COURSES



**PAVÉ DE FILET DE BŒUF / PAVE OF BEEF TENDERLOIN** 44  
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE RÔTIÉS, MORILLES GLACÉES, GEL D'AIL NOIR, JUS CORSÉ  
*ROASTED POTATO MILLEFEUILLE, GLAZED MORELS, BLACK GARLIC GEL, RICH JUS*

**SUPRÊME DE PIGEON LAQUÉ ET CUISSES CONFITES / LACQUER-GLAZED** 36  
**PIGEON BREAST AND CONFIT LEGS**  
MOUSSELINE DE MALANGA, SIROP DE BATTERIE, ANANAS & HIBISCUS  
*MALANGA MOUSSELINE, SUGAR CANE, PINEAPPLE & HIBISCUS SYRUP*

**SAINT-JACQUES SNACKÉE ET LARD FUMÉ / SEARED SCALLOP AND SMOKED** 38  
**BACON**  
GIRAUMONADE HOLLANDAISE AU CURCUMA ET TUILE CROUSTILLANTE FUMÉE AU BOIS  
D'OLIVIER  
*HOLLANDAISE TURMERIC & CARIBBEAN PUMPKIN PURÉE, AND CRISPY TUILE SMOKED WITH OLIVE WOOD*



**RISOTTO AUX LÉGUMES VERTS ET GIRAUMON BRAISÉ / RISOTTO WITH** 26  
**GREEN VEGETABLES AND BRAISED CARIBBEAN PUMPKIN**  
ESPUMA DE PARMESAN ET NOISETTES TORRÉFIÉES (+8 SUPPLÉMENT POISSON DU JOUR)  
*PARMESAN FOAM AND TOASTED HAZELNUTS (+8 TODAY'S FISH OPTION)*

**TORTELLINI DE LAMBI CROUSTILLANT AUX ÉPICES CRÉOLES / CRISPY** 35  
**CONCH TORTELLINI WITH CREOLE SPICES**  
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE À LA VANILLE, BRUNOISE DE LÉGUMES AU RHUM VIEUX,  
ÉMULSION DE LAMBI AU GINGEMBRE  
*VANILLA SWEET POTATO MOUSSELINE, VEGETABLE BRUNOISE WITH AGED RUM, GINGER CONCH EMULSION*





DESSERTS / DESSERTS

**TARTARE D'ANANAS CONFIT AU CURCUMA ET CITRON VERT /** 16

**PINEAPPLE TARTARE CONFIT WITH TURMERIC AND LIME**

CIGARE SÉSAME ET PAVOT, CRÈME LÉGÈRE, SORBET CITRON VERT  
*SESAME AND POPPY SEED CIGAR, LIGHT CREAM, LIME SORBET*

**PAVLOVA AUX AGRUMES D'HIVER SAFRANÉE / SAFFRON-INFUSED** 16

**WINTER CITRUS PAVLOVA**

MERINGUE SUISSE AU SAFRAN, CRÉMEUX DE FROMAGE BLANC CITRONNÉ, SUPRÊMES  
D'AGRUMES, GEL AU POIVRE TIMUT, SAUCE PAMPLEMOUSSE SAFRANÉE  
*SWISS SAFFRON MERINGUE, LEMON-SCENTED FROMAGE BLANC CREAM, CITRUS SEGMENTS, TIMUT  
PEPPER GEL, SAFFRON GRAPEFRUIT SAUCE*

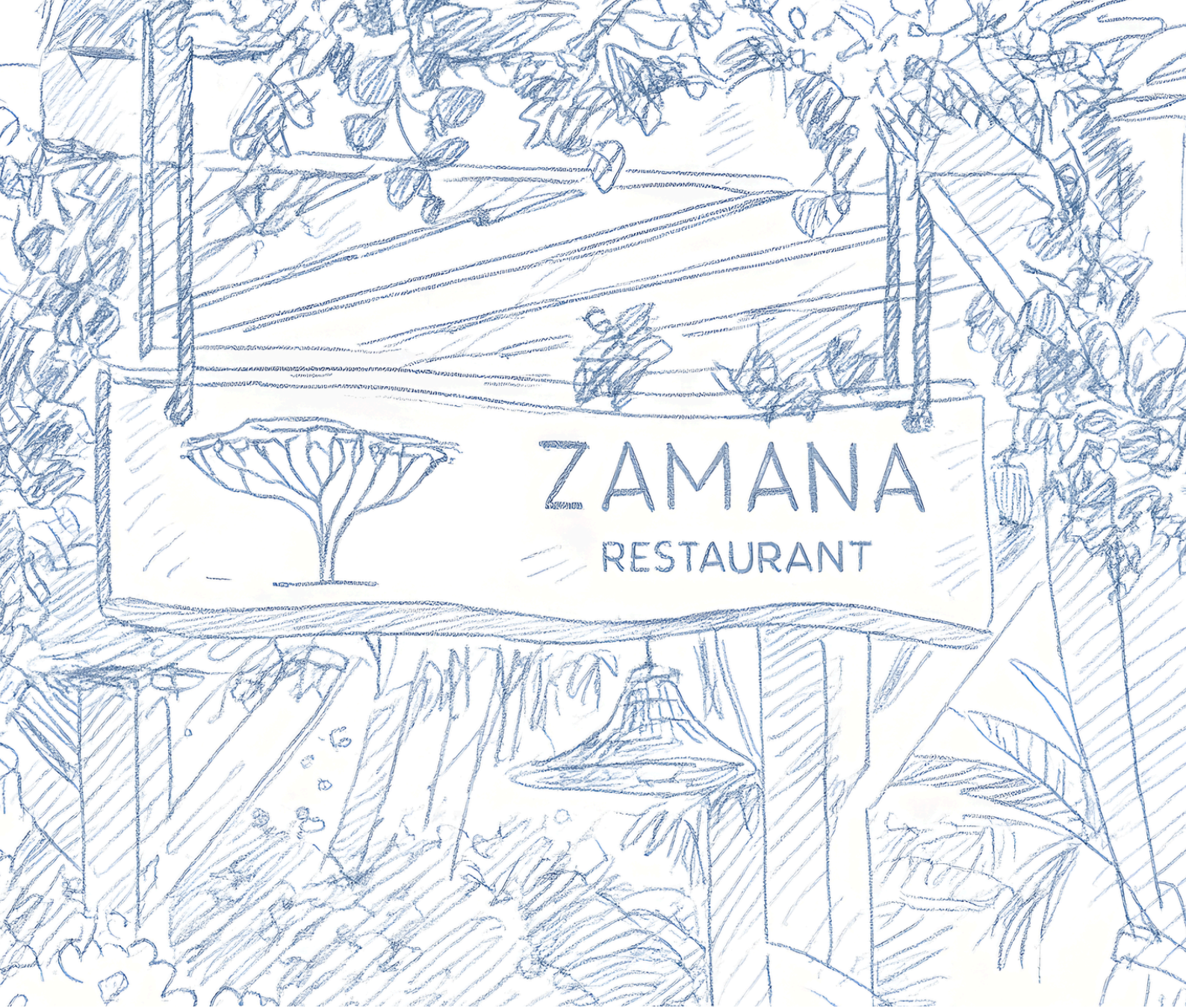
**BABA AU RHUM VIEUX ET VANILLE / AGED RUM AND VANILLA BABA** 16

SAUCE PASSION-VANILLE RÉDUITE, COMPOTÉE DE MANGUE, PASSION & CITRON VERT,  
GANACHE MONTÉE À LA VANILLE, GEL DE VANILLE  
*REDUCED PASSION FRUIT-VANILLA SAUCE, MANGO, PASSION FRUIT & LIME COMPOTE, WHIPPED  
VANILLA GANACHE, AND VANILLA GEL*

**TRILOGIE DE CHOCOLATS / CHOCOLATE TRILOGY** 16

MOUSSE CHOCOLAT NOIR, MOUSSE CHOCOLAT BLANC TONKA, CROUSTILLANT PRALINÉ,  
MOELLEUX CHOCOLAT  
*DARK CHOCOLATE MOUSSE, TONKA WHITE CHOCOLATE MOUSSE, PRALINE CRUNCH, CHOCOLATE  
CAKE*





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

*- Oscar Wilde*

