



Hôtel Le Relais du Moulin
Guadeloupe



MENU DÉCOUVERTE
Suggestions du jour

Entrée + Plat + Dessert

60€



ENTRÉES

MI-CUIT DE FOIE-GRAS AU CACAO

26.00 €

Brioche toastée, chutney ananas hibiscus

CREVETTE SAUVAGE EN 3 TEXTURES

23.00 €

Giraumon braisé, bisque aérienne, cigarette craquante au beurre de corail, perle de yuzu

ŒUF PARFAIT À LA BRISURE DE TRUFFE

19.00 €

Champignons pays sautés à l'ail et fines herbes, espuma de pain grillé

AVOCAT FAÇON FÉROCE, CHAIR DE CRABE

21.00 €

Sour cream et tortilla cajun





PLATS

FILET DE BŒUF LIMOUSIN

40.00 €

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

NOIX DE SAINT JACQUES

38.00 €

Crèmeux de giraumon à la vanille Brocolis sauté à l'ail, espuma de cive, crumble parmesan encre de seiche.

AGNEAU MASSALÉ PISTACHE

36.00 €

Purée de pois gourmand et petit pois, jus corsé à la menthe

DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE

36.00 €

Crèmeux de malanga au lait de coco et curry vert, fenouil confit curcuma, laqué à la badiane



DESSERTS

EXPRESSO MARTINI*

Biscuit noisette imbibé d'expresso martini,
Glace vanille, espuma café

13.00 €

ROCHER CHOCO PIMENT VÉGÉTARIEN

Mousse chocolat, croustillant, confit
framboise piment végétarien

14.00 €

DOUCEUR FRUIT ROUGE PISTACHE

Biscuit pistache, crémeux fruit rouge,
Ganache fleurs d'orangers

13.00 €

L'EXOTIQUE

Mousse légère citron vert, coulis exotique
et craquant vanille

13.00 €

LE MANDARIN DREAM COFFEE, By le

Tipsy Bar

Cocktail dessert à base de rhum café et
mandarine

13.00 €





DISCOVERY MENU
Suggestions of the day

Starter + Main course + Dessert

60€





STARTERS

HALF COOKED FOIE GRAS WITH CACAO

26.00 €

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

WILD PRAWNS IN 3 TEXTURE

23.00 €

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

“PARFAIT EGG” WITH TRUFFLE MASHED

19.00 €

Local mushroom with garlic and herbs, grilled bread in emulsion

LOCAL AVOCADO « FEROCÉ CREOLE » STYLE, CRABMEAT

21.00 €

Sour cream and tortilla



MAIN COURSES

LIMOUSIN BEEF TENDERLOIN

40.00 €

Crushed truffle potatoes, beef juice with black tea and beetroot, pickles

SCALLOPS

38.00 €

Creamy pumpkin squash with vanilla herbs in emulsion and parmesan squid ink crumble

PISTACHIO “MASSALÉ”

36.00 €

Pistachio “massalé” veal, snow pea and pea puree with mint juice

HALF LOBSTER

36.00 €

Coconut milk and green curry in malanga creamy, candied fennel with turmeric, star anise lacquered.





DESSERTS

EXPRESSO MARTINI

13.00 €

Hazelnut biscuit soaked expresso martini,
vanilla ice cream, espuma coffee

CHOCOLATE ROCK

14.00 €

vegetarian chili Mousse and ganache
chocolate,crisp, raspberry and candied
pepper

RED FRUIT AND PISTACHIO

13.00 €

sweetness Pistachio cookie, cream red
fruit, orange blossom ganache

L'EXOTIQUE

13.00 €

Lemon mousse, exotic coulis and crunchy
vanilla

LE MANDARIN DREAM COFFEE, By le Topsy Bar

13.00 €

Dessert cocktail made with rum, coffe
and mandarin

