



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€



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 €

Crevette sauvage en 3 textures

Giraumon braisé, bisque aérienne, cigarette craquante
au beurre de corail, perle de yuzu
Wild prawns in 3 texture
*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 €



PLATS / MAIN COURSES

Filet de bœuf Limousin

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

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

40.00 €

Noix de Saint Jacques

Crèmeux de giraumon à la vanille
Brocolis sauté à l'ail, espuma de cive, crumble parmesan encre de seiche.
Scallops, creamy pumpkin squash with vanilla herbs in emulsion and parmesan squid ink crumble

38.00 €

Agneau massalé pistache

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

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

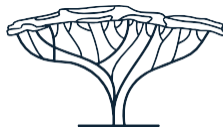
36.00 €

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 in malanga creamy, candied fennel with turmeric, star anise lacquered.

36.00 €



ZAMANA
RESTAURANT

DESSERTS

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Expresso martini

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

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

13.00€

Rocher choco Piment végétarien

Mousse chocolat, croustillant, confit framboise
piment vegetarien

*Chocolate rock, vegetarian chili
Mousse and ganache chocolate,crisp,
raspberry and candied pepper*

14.00€

Douceur fruit rouge pistache

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

*Red fruit and pistachio sweetness
Pistachio cookie, cream red fruit, orange
blossom ganache*

13.00€

L'Exotique

Mousse légère citron vert
Coulis exotique et craquant vanille
*Lemon mousse, exotic coulis and crunchy
vanilla*

13.00€

Le Mandarin Dream Coffee

By le Topsy Bar

Cocktail dessert à base de rhum café et mandarine
Dessert cocktail made with rum, coffe and mandarin

14.00€