



ZAMANA
RESTAURANT

NOTRE CARTE

Édition Hiver 2025 - 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 RÔTIES, 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 PIGEON BREAST AND CONFIT LEGS

36

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 BACON

38

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 GREEN VEGETABLES AND BRAISED CARIBBEAN PUMPKIN

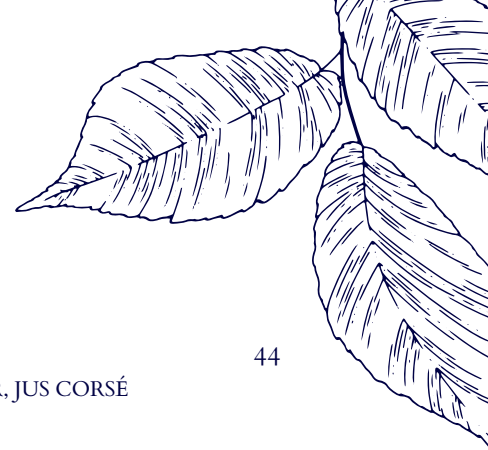
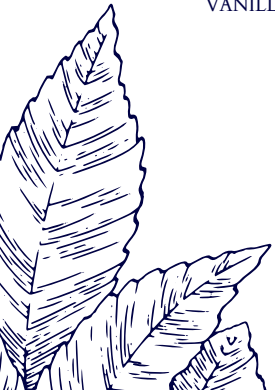
26

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 CONCH TORTELLINI WITH CREOLE SPICES

35

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 /

6

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

6

WINTER CITRUS PAVLOVA

MERINGUE SUISSE AU SAFRAN, CRÉMEUX DE FROMAGE BLANC CITRONNÉ, SUPRÊMES

D'AGRUMES, GEL AU POIVRE TIMUT, SAUCE PAMPLEMOUSSE SAFRANÉE, SORBET CITRON

SWISS SAFFRON MERINGUE, LEMON-SCENTED FROMAGE BLANC CREAM, CITRUS SEGMENTS, TIMUT

PEPPER GEL, SAFFRON GRAPEFRUIT SAUCE, AND LEMON SORBET

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

6

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

6

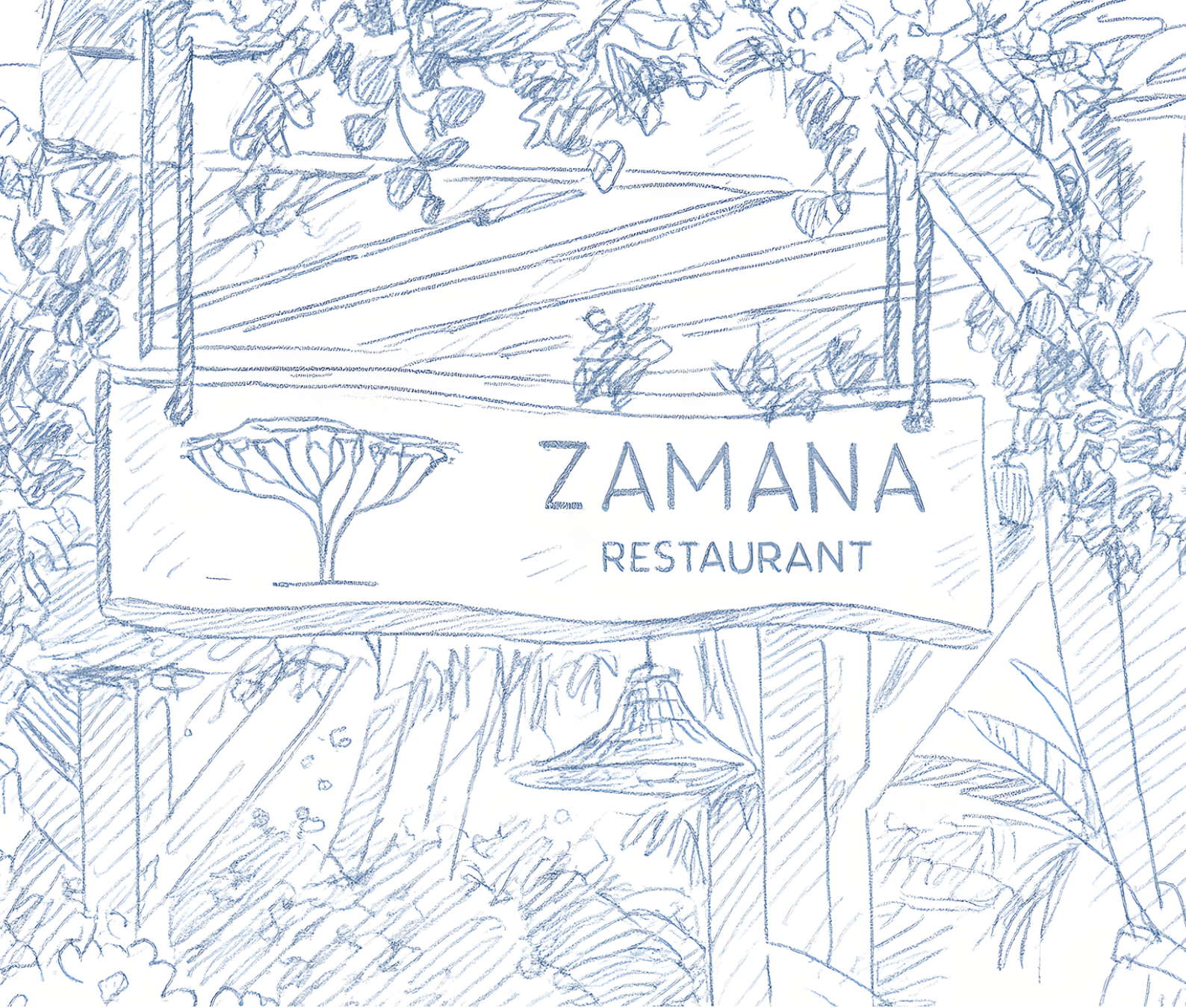
MOUSSE CHOCOLAT NOIR, MOUSSE CHOCOLAT BLANC TONKA, CROUSTILLANT PRALINÉ,

MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE VANILLE-PACANE

DARK CHOCOLATE MOUSSE, TONKA WHITE CHOCOLATE MOUSSE, PRALINE CRUNCH, CHOCOLATE

CAKE, VANILLA-PECAN ICE CREAM





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

- Oscar Wilde

