



ZAMANA
RESTAURANT

NOTRE CARTE

Été 2026

Hôtel Le Relais du Moulin

“

LE MOT DU CHEF

Bienvenue au Zamana !

Nous sommes ravis de vous recevoir à notre table.

En cuisine, mon équipe et moi-même mettons tout notre cœur et notre savoir-faire à vous proposer une cuisine semi-gastronomique créative et élaborée à partir de produits de qualité, soigneusement sélectionnés.

Ici, chaque plat raconte une histoire : celle de notre passion, de notre exigence et du plaisir de recevoir.

Nous espérons que votre dîner sera un véritable instant de plaisir et de partage.

Les équipes se joignent à moi pour vous souhaiter une belle dégustation.

Denis PLAIRE

”



SUGGESTION DE NOS COCKTAILS SIGNATURES

EXTASE MARBRÉ

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

KOKOHANA

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

THAÏ MULE

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

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

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

RUM AWAY

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

16

18

15

20

18

16



ENTRÉES / STARTERS

TARTARE DE MARLIN FUMÉ AUX HERBES / HERB-SMOKED MARLIN TARTARE

BRUNOISE DE FENOUIL, CONSOMMÉ POMME-GINGEMBRE, GEL CITRON, HERBES FRAÎCHES
FENNEL BRUNOISE, APPLE-GINGER CONSOMMÉ, LEMON GEL, FRESH HERBS

25



ŒUF PARFAIT / PERFECT EGG

DUXELLES DE CHAMPIGNONS PORTOBELLO, TEMPURA DE PLEUROTES PAYS, ESPUMA D'OIGNON
DOUX

PORTOBELLO MUSHROOM DUXELLES, LOCAL OYSTER MUSHROOM TEMPURA, SWEET ONION ESPUMA

21

CREVETTES BLACK TIGER TERIYAKI & CAJUN / TERIYAKI AND CAJUN BLACK TIGER PRAWNS

FÉROCE D'AVOCAT, MANGUE, CORIANDRE, YUZU

AVOCADO FEROCÉ, MANGO, CILANTRO, YUZU

21

FOIE GRAS DU ZAMANA / ZAMANA'S FOIE GRAS

CHUTNEY D'OIGNONS À L'HIBISCUS, BRIOCHE TOASTÉE

ONION AND HIBISCUS CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE

29

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

RAVIOLE OUVERTE DE LANGOUSTE / OPEN-STYLE LOBSTER RAVIOLI

GIRAUMON, EDAMAME, BISQUE ET CRÉMEUX COCO AU CITRON VERT
GIROMON PUMPKIN, EDAMAME, BISQUE AND CREAMY COCONUT WITH LIME

39

CŒUR DE CÔTE DE VEAU / HEART OF VEAL CHOP

MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE RÔTIÉS, PORTOBELLO GLACÉ, JUS CORSÉ, ESPUMA DE
FOIE GRAS

ROASTED POTATO MILLE-FEUILLE, GLAZED PORTOBELLO, RICH JUS, FOIE GRAS ESPUMA

45

TENTACULES DE POULPE CROUSTILLANTS / CRISPY OCTOPUS TENTACLES

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS, SAUCE CHIMICHURRI, GEL OLIVE KALAMATA
POTATO & GRILLED PEPPER MOUSSELINE, KALAMATA OLIVE GEL, CHIMICHURRI SAUCE

35

**PAVÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU AIL ET FINES HERBES / LAMB SHOULDER
WITH GARLIC AND FINE HERBS**

MOUSSELINE D'IGNAME, ESPUMA À L'AIL, JUS CORSÉ
YAM MOUSSELINE, GARLIC ESPUMA, RICH JUS, FRESH CHIVES

39



RISOTTO DE CROZETS AU COMTÉ / CROZET RISOTTO WITH COMTÉ

FETA CITRON & BASILIC, PERLES DE COURGETTE, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS

(+8 SUPPLÉMENT POISSON DU JOUR)

LEMON-BASIL FETA, ZUCCHINI PEARLS, TOASTED PINE NUTS (+8 TODAY'S FISH OPTION)

26

VIVANEAU EN CROÛTE DE SEL / SALT-CRUSTED RED SNAPPER

(SUR RÉSERVATION | PRE-ORDER)

BRUNOISE DE LÉGUMES DU SOLEIL ET GIRAUMON, BEURRE BLANC AUX CŒUFS DE SAUMON
SUN-DRENCHED VEGETABLES AND GIRAUMON BRUNOISE WITH SALMON ROE BEURRE BLANC



70

Pour 2 | For 2

TOMAHAWK DE BŒUF / TOMAHAWK BEEF STEAK

MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE, CRÈME AUX FINES HERBES, SAUCE AU POIVRE
ROASTED POTATO MILLE-FEUILLE TOPPED WITH FINE HERB CREAM, PEPPERCORN SAUCE

9,50€/100g



DESSERTS / DESSERTS

GOURMAND CACAO & SARRASIN / INDULGENT COCOA & BUCKWHEAT
SABLÉ CACAO, MOUSSE AÉRIENNE & CRÉMEUX CHOCOLAT, CAMEL AU BEURE SALÉ,
MOELLEUX AU SARRASIN
*COCOA SABLÉ, LIGHT CHOCOLATE MOUSSE AND CRÉMEUX, SALTED BUTTER CAMEL, BUCKWHEAT
MOELLEUX*

16

SOUFFLÉ MANGUE-FRAMBOISE / MANGO & RASPBERRY SOUFFLÉ
INSERT FRAMBOISE, TARTARE D'ANANAS
CRISPY KADAĪF, RASPBERRY INSERT, PINEAPPLE & RASPBERRY TARTARE

16

DOUCEUR VANILLE / VANILLA DELIGHT
TUILE OPALINE, GANACHE VANILLE INTENSE, PURÉE AIL NOIR-VANILLE, CAKE & GLACE
VANILLE
*OPALINE TUILE, INTENSE VANILLA GANACHE, BLACK GARLIC AND VANILLA PURÉE, VANILLA CAKE & ICE
CREAM*

16

NOIX DE COCO EN TROMPE-L'ŒIL / COCONUT TROMPE-L'ŒIL
GANACHE COCO, COMPOTÉE MANGUE-PASSION-VANILLE, CRUMBLE COCO & MANIOC
COCONUT GANACHE, MANGO-PASSION FRUIT, VANILLA COMPOTE, COCONUT & CASSAVE CRUMBLE

16



