



ZAMANA
RESTAURANT

NOTRE CARTE

Printemps 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

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

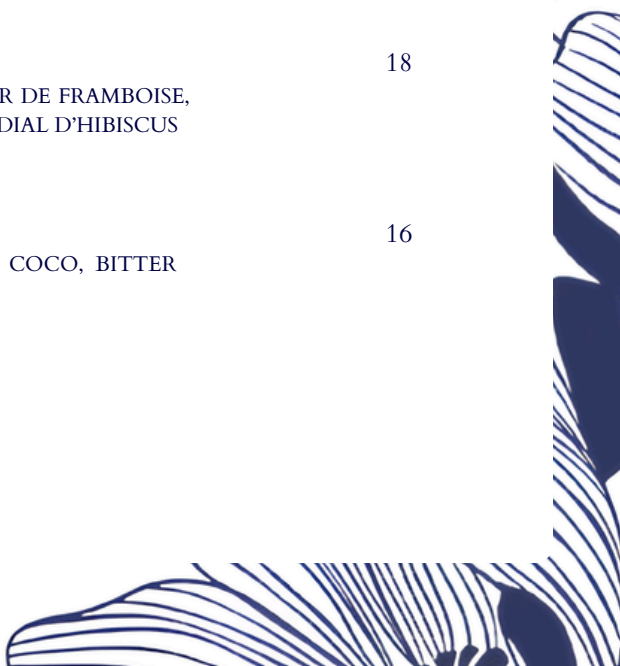
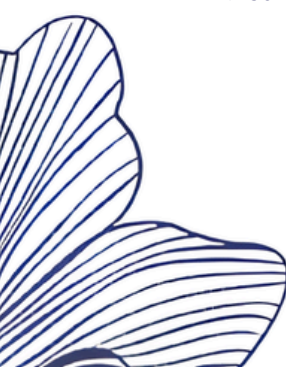
VODKA, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, LIQUEUR DE ROSE, LIQUEUR DE FRAMBOISE, PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON, SUCRE VANILLÉ MAISON, CORDIAL D'HIBISCUS

18

RUM AWAY

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

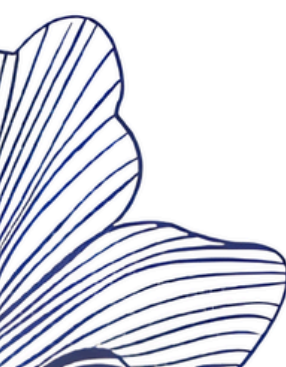
16





ENTRÉES / STARTERS

TARTARE DE MARLIN FUMÉ AUX HERBES / HERB-SMOKED MARLIN TARTARE 25
BRUNOISE DE FENOUIL, NAGE POMME-GINGEMBRE, GEL HIBISCUS
FENNEL BRUNOISE, APPLE-GINGER CONSOMMÉ, HIBISCUS GEL



 **ŒUF PARFAIT / PERFECT EGG** 22
DUXELLES DE CHAMPIGNONS PORTOBELLO, TEMPURA DE PLEUROTES PAYS, ESPUMA D'OIGNON
DOUX, OPALINE AUX CHAMPIGNONS
*POTOBELLO MUSHROOM DUXELLES, LOCAL OYSTER MUSHROOM TEMPURA, SWEET ONION ESPUMA,
MUSHROOM OPALINE*

EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT / PULLED DUCK CONFIT 24
MOUSSELINE POMME DE TERRE-PARMESAN, CHIPS DE PEAU DE CANARD AU CAJUN
POTATO-PARMESAN ESPUMA, CAJUN DUCK SKIN CHIPS

FRICASSÉE DE LAMBIS / CONCH FRICASSÉE 28
CROUSTILLANT DE BANANE POYO, COLESLAW ÉPICÉ MAISON, FOCACCIA TOASTÉE
CRISPY POYO BANANA, SPICED COLESLAW, TOASTED FOCACCIA

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

ROTOLO DE LANGOUSTE / LOBSTER PASTA ROLL

39

GIRAUMON ET PATATE DOUCE BRAISÉS, BISQUE ET ESPUMA COCO AU CITRON VERT CONFIT
BRAISED PUMPKIN AND SWEET POTATO, LOBSTER BISQUE AND COCONUT ESPUMA WITH CONFIT LIME

CŒUR DE CÔTE DE VEAU ROSSINI / VEAL RIBEYE HEART ROSSINI

41

POLENTA CROUSTILLANTE À LA TRUFFE, PORTOBELLO GLACÉ, JUS CORSÉ
CRISPY TRUFFLE POLENTA, GLAZED PORTOBELLO, RICH REDUCTION JUS

TENTACULES DE POULPE CROUSTILLANTES / CRISPY OCTOPUS TENTACLES

35

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS, SAUCE CHIMICHURRI, GEL OLIVE KALAMATA
POTATO AND ROASTED PEPPER MOUSSELINE, CHIMICHURRI SAUCE, KALAMATA OLIVE GEL

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

40

MOUSSELINE DE MALANGA, POIS GOURMANDS, ESPUMA À L'AIL, JUS CORSÉ
MALANGA MOUSSELINE, SNOW PEAS, GARLIC ESPUMA, RICH JUS



RISOTTO DE CROZETS AU COMTÉ / CROZET RISOTTO WITH COMTÉ

26

FETA ET COURGETTES, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS, ZESTE DE CITRON ET BASILIC
(+8 SUPPLÉMENT POISSON DU JOUR)
FETA AND ZUCCHINI, TOASTED PINE NUTS, LEMON ZEST AND BASIL (+8 TODAY'S FISH OPTION)

LOUP EN CROÛTE DE SEL / SALT-CRUSTED SEA BASS

70

(SUR RÉSERVATION | PRE-ORDER)

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

Pour 2 | For 2





DESSERTS / DESSERTS

GOURMAND CACAO & SARRASIN / INDULGENT COCOA & BUCKWHEAT

16

GALETTE ET PRALINÉ AU SARRASIN, MOUSSE AÉRIENNE ET CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR,
BISCUIT SARRASIN, SAUCE ONCTUEUSE AUX CHOCOLATS
*BUCKWHEAT GAVOTTE AND PRALINE, DARK CHOCOLATE CRÉMEUX AND AIRY MOUSSE, BUCKWHEAT
BISCUIT, SMOOTH CHOCOLATES SAUCE*

ÉVASION TROPICALE / TROPICAL ESCAPE

16

SABLÉ GINGEMBRE, SIPHON CACAHUÈTE, GEL CITRON-GINGEMBRE, MANGUE BRÛLÉE ET
MANGUE CONFITE, SAUCE EXTRACTION MANGUE, SORBET MANGUE
*GINGER SHORTBREAD, PEANUT FOAM, LEMON-GINGER GEL, TORCHED MANGO AND CONFIT MANGO,
MANGO EXTRACTION SAUCE, MANGO SORBET*

DOUCEUR VANILLE / VANILLA DELIGHT

16

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

FRAÎCHEUR ANANAS-COCO / PINEAPPLE-COCONUT FRESHNESS

16

VOILE D'ANANAS CONFIT AU CURCUMA, GEL CORIANDRE FRAÎCHE, COCO TORRÉFIÉE,
GANACHE COCO, TUILE SÉSAME, SORBET COCO, NAGE D'ANANAS EN FRAÎCHEUR
*CANDIED PINEAPPLE VEIL WITH TURMERIC, FRESH CORIANDER GEL, TOASTED COCONUT, COCONUT
GANACHE, SESAME TUILE, COCONUT SORBET, CHILLED PINEAPPLE NAGE*

