

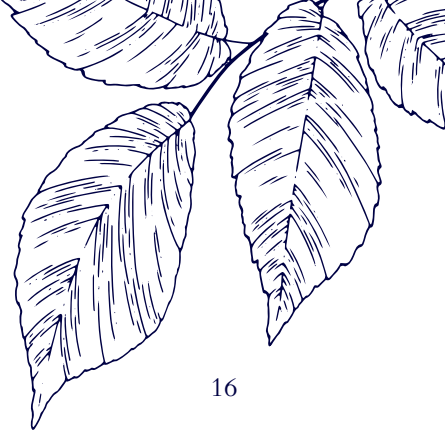


ZAMANA
RESTAURANT

NOTRE CARTE

Édition Automne 2025

Hôtel Le Relais du Moulin



SUGGESTION DE NOS COCKTAILS SIGNATURES

EXTASE MARBRÉ

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

16

LE LUA

RHUM AMBRÉ, AMARETTO BLANC, AMARETTO CLASSIQUE, CITRON, ORANGES
FRAÎCHES, MIEL, FLEUR D'ORANGER

15

CHAMPAGNE SUPERNOVA

VODKA, PURÉE DE FRAMBOISE, SIROP DE VANILLE MAISON, CHAMPAGNE

19

LE JUNE

GIN O'BÉRI, CRÈME DE PÊCHE, BASILIC FRAIS, CITRON

15

LE FAJOU'SKY

BOURBON, JUS D'ANANAS FRAIS, JUS DE PAMPLEMOUSSE, CITRON VERT, MIEL,
ANGOSTURA, ROMARIN

16

PURPLE WAVE

RHUM SPICY, LIQUEUR DE CANNELLE MAISON, CRÈME DE COCO, PITAYA, CITRON

16

LE WOW !

GIN DE CANNE O'BERI, LIQUEUR DE BERGAMOTE, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU,
SIROP DE DOLIPRANE MAISON, CITRON, TONIC, SIROP DE CLITORIA

16

PORNSTAR MARTINI

VODKA INFUSÉE À LA VANILLE, PASSION, SUCRE ET SON SHOT DE CHAMPAGNE

18





ENTRÉES / STARTERS

CEVICHE DE THON / TUNA CEVICHE

23

MAYONNAISE AU CITRON CONFIT, GOYAVE, CORIANDRE
PRESERVED LEMON MAYONNAISE, GUAVA, CORIANDER

TATAKI DE FILET DE BŒUF / BEEF TENDERLOIN TATAKI

28

PICKLES DE CHOU ROUGE AU WASABI, ÉMULSION DE GIRAUMON ET CHIPS D'AIL
PICKLED RED CABBAGE WITH WASABI, GIRAUMON EMULSION AND GARLIC CHIPS

RAVIOLE DE LANGOUSTE / LOBSTER RAVIOLI

29

CRÈME DE PARMESAN ET HUILE DE ROUCOU, CHIPS DE PARMESAN ET HERBES FRAÎCHES
CROQUANTES
PARMESAN CREAM AND ANNATTO OIL, PARMESAN CRISPS AND CRUNCHY FRESH HERBS



MILLEFEUILLE D'AUBERGINE LAQUÉE / GLAZED EGGPLANT MILLEFEUILLE

22

VINAIGRETTE TAHINI, TUILE CROUSTILLANTE
TAHINI VINAIGRETTE, CRISPY TUILE

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

BALLOTINE DE THAZARD / THAZARD BALLOTINE

36

CURRY VERT DE LÉGUMES, ÉMULSION CITRONNELLE & GINGEMBRE
GREEN VEGETABLE CURRY, LEMONGRASS & GINGER EMULSION

**CARRÉ DE CÔTE DE PORC DU CANTAL LABEL ROUGE / RACK OF CANTAL
LABEL ROUGE PORK**

41

LAQUÉ AU MISO & SIROP DE BATTERIE, MOUSSELINE DE FRUIT À PAIN, NOISETTES
TORRÉFIÉES, CHOU-FLEUR RÔTI TANDOORI, ESPUMA AIL NOIR
*GLAZED WITH MISO & BATTERIE SYRUP, BREADFRUIT MOUSSELINE, ROASTED HAZELNUTS, TANDOORI
ROASTED CAULIFLOWER*



**TORTELLINI CRÈME DE GIRAUMON BRAISÉ / TORTELLINI WITH BRAISED
GIRAUMON CREAM**

26

JULIENNE DE LÉGUMES, BOUILLON INFUSÉ AU COMBAVA
JULIENNE OF VEGETABLES, KAFFIR LIME-INFUSED BROTH

SAINT-JACQUES SNACKÉES / SEARED SCALLOPS

38

MOUSSELINE D'IGNAME, COCO & VANILLE, BROCOLIS À L'AIL, PICKLES DE BETTERAVE SHIOGA,
SAUCE PASSION & POIVRE DE TIMUT, CHIPS DE CURCUMA
*YAM, COCONUT & VANILLA MOUSSELINE, GARLIC BROCCOLI, PICKLED SHIOGA BEETROOT, PASSIONFRUIT &
TIMUT PEPPER SAUCE, TURMERIC CHIPS*

**CÔTELETTES D'AGNEAU FERMIER DU PAYS D'OC / FARM-RAISED LAMB
CHOP FROM PAYS D'OC**

42

MARINÉES AU CAJUN, MOUSSELINE DE CAROTTE AU GINGEMBRE & CURCUMA, PAPAYE RÔTIE,
CHOU KALE CROUSTILLANT, HUILE FUMÉE
*CAJUN STYLE, CARROT MOUSSELINE WITH GINGER & TURMERIC, ROASTED PAPAYA, CRISPY KALE, SMOKED
OIL*





DESSERTS / DESSERTS

BANOFFEE / BANOFFEE

15

ESPUMA DULCE DE LECHE, COMPOTE DE BANANE, NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES, GLACE
VANILLE PÉCAN

DULCE DE LECHE FOAM, BANANA COMPOTE, TOASTED PECANS, PECAN-VANILLA SORBET

SABLÉ COCO / COCONUT SABLE

16

GANACHE CHOCOLAT BLANC TONKA, CONFIT DE MARACUJA, NOIX DE COCO TORRÉFIÉE,
SORBET PASSION

*WHITE CHOCOLATE TONKA GANACHE, PASSION FRUIT CONFIT, TOASTED COCONUT, PASSION FRUIT
SORBET*

SPHÈRE CHOCOLAT GUANAJA / GUANAJA CHOCOLATE SPHERE

16

INSERT CHOCOLAT BLANC & VANILLE, BISCUIT CROUSTILLANT AU SARRASIN, GLAÇAGE
MIROIR EXTRA NOIR

WHITE CHOCOLATE & VANILLA INSERT, BUCKWHEAT CRUNCHY BISCUIT, EXTRA DARK MIRROR GLAZE

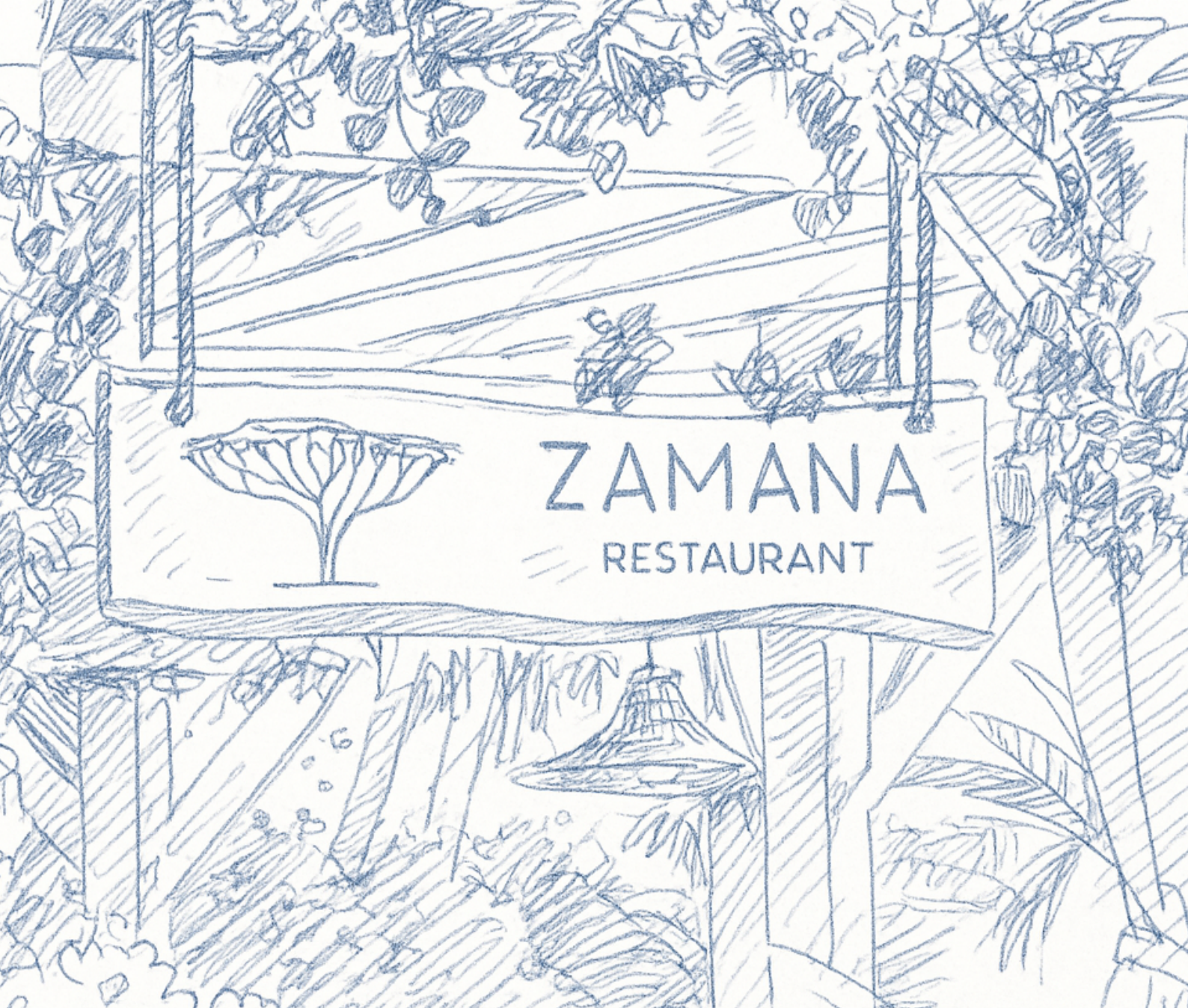
PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDE / ALMOND MILK PANNA COTTA

15

PASTÈQUE CONFITE À LA VERVEINE, CONFIT DE FRAMBOISE, ÉCLATS D'AMANDE, TUILE
CROUSTILLANTE

VERBENA CANDIED WATERMELON, RASPBERRY CONFIT, ALMOND CRUNCH, CRISPY TUILE





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

- Oscar Wilde

