

ZAMANA
RESTAURANT

DÎNER

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au rhum vieux

Chutney mangue / Gingembre, brioche toastée

Half cooked duck foie gras, mango and ginger chutney, toasted brioche

22.00€

Fraîcheur Végétarienne

Fine foccacia de légumes, fruits & condiments cuits/crus
jus d'herbes fraîches

*Thin foccacia of vegetables, fruits and cooked and raw condiments,
fresh herbs juice*

18.00€

Poulpe sauté au beurre d'ail

Sauce Antillaise, mangue, ananas, poivrons grillés

*Sauteed octopus with garlic butter, french caribbean sauce,
pineapple and grilled sweet pepper*

19.00€

Thon cru mariné, agrumes & soja

Guacamole de petits pois, jeunes pousses et légumes croquants

*Marinated raw tuna, citrus and soya, pea guacamole,
baby sprouts and crisp vegetables*

22.00€

Les suggestions du jour

Starters of the day

14.00€

PLATS

Noix de Saint Jacques, bisque de crustacés

Pulpe de robe des champs, légumes pickles

Roasted scallops, shellfish bisque, pulp of potatoes, pickles of vegetables

35.00€

Tataki de thon au sésame

Mousseline d'igname, courgettes et algues marinées

Tuna tataki with sesame seeds, yam mousseline, zucchini and marinated seaweed

32.00€

Filet de boeuf aux morilles

Pomme Anna de patates douces et mangue, pousses d'épinards

Beef fillet with morels, sweet potato and mango, spinach sprouts

39.00€

Magret de canard rôti au miel cardamome

Giraumon et jeunes carottes au beurre

Roasted duck breast, honey and cardamom, pumpkin and baby carrot with butter

29.00€

La pêche du jour

Fish of the day

25.00€

**Toutes nos viandes bovines sont d'origine France*

**Beef meet from France*

DESSERTS

Méli-Mélo de fruits frais de saison

Tuile craquante, sirop épicé aux agrumes, sorbet passion

Fresh fruit mish mash, crunchy tile, spicy citruses syrup and maracuja sorbet

9.00€

Crème brûlée «Indian Style»

Cardamome & fleur d'oranger, financier pistache & noix de cajou

«Indian Style» Crème brûlée, cardamom and orange blossom, pistachio and cashew financier

9.00€

Baba Colada

Compotée d'ananas, chantilly coco, sorbet citron vert

Baba Colada, pineapple purée, coconut whipped cream, lime sorbet

10.00€

Dôme chocolat intense aux saveurs d'ici

Émulsion vanille bois d'inde, glace manioc

Intense chocolate Dome, vanilla and laurel emulsion, manioc ice-cream

11.00€

Finger croustillant bananes caramélisées

Fève de tonka, sorbet banane

Caramelized bananas crunchy finger, tonka bean, banana sorbet

10.00€

Assiette 3 fromages

Petite salade

3 cheese assortment, salad

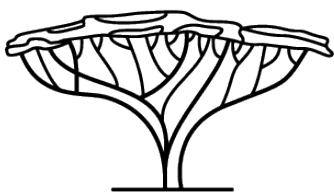
12.00€

Le dessert du jour

Dessert of the day

9.00€





ZAMANA
RESTAURANT

Hôtel le Relais du Moulin
Le Helleux
Guadeloupe

0590 88 48 48

reservation@relaisdumoulin.com