

ZAMANA  
RESTAURANT

DÎNER

DEMI-PENSION

## 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*

### **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*

### **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*

### **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*

*Supplément DP + 9.00€*

## 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*

### **Tataki de thon au sésame**

Mousseline d'igname, courgettes et algues marinées

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

### **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*

### **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*

*Supplément DP + 17.00€*

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

*\*Beef meet from France*

## DESSERTS

### **Méli-Mélo de fruits frais de saison**

Tuile craquante, sirop épicié aux agrumes, sorbet passion

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

### **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*

### **Baba Colada**

Compotée d'ananas, chantilly coco, sorbet citron vert

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

### **Dôme chocolat intense aux saveurs d'ici**

Émulsion vanille bois d'inde, glace manioc

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

### **Finger croustillant bananes caramélisées**

Fève de tonka, sorbet banane

*Caramelized bananas crunchy finger, tonka bean, banana sorbet*

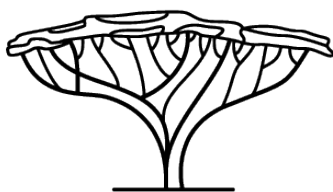
### **Assiette 3 fromages**

Petite salade

*3 cheese assortment, salad*

*Supplément DP + 5.00€*





**ZAMANA**  
RESTAURANT

**Hôtel le Relais du Moulin**  
Le Helleux  
Guadeloupe

**0590 88 48 48**

[reservation@relaisdumoulin.com](mailto:reservation@relaisdumoulin.com)