



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

0590 88 48 48  
[reservation@relaisdumoulin.com](mailto:reservation@relaisdumoulin.com)



## ENTRÉES / STARTERS

**Marbré de foie-gras et langouste**  
au rhum vieux, chutney et pain d'épice maison

*Marbled foie gras and  
lobster with aged rum,  
homemade chutney and  
gingerbread*

**26.00 €**

**Ceviche de poisson du jour**  
à la jeune pousse de fleur de porcelaine, lait de coco curcuma

*Fish of the day Ceviche  
with young sprouts of  
porcelain flower, turmeric  
coconut milk*

**18.00 €**

**Œuf parfait à la brisure de truffe**  
purée de pois d'angole et petit pois

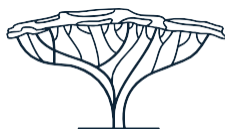
*"Parfait" egg with broken  
truffle, mashed pigeon peas  
and peas*

**19.00 €**

**Crème d'avocat glacé, façon guacamole**  
chair de crabe, suprêmes d'agrumes et tortilla cajun

*Frozen avocado cream,  
guacamole style, crabmeat,  
citrus supremes and tortilla*

**20.00 €**



ZAMANA  
RESTAURANT

## PLATS / MAIN COURSES

### **Filet de bœuf charolais snacké à la ficelle (220g)**

écrasé de pommes de terre vitelottes, moelle et  
petits légumes, bouillon beurre de cerfeuil

*Limousin beef tenderloin, rushed vitelotte potatoes,  
bone marrow and vegetables, chervil butter broth*

**38.00 €**

### **Noix de Saint Jacques**

palet de polenta tomates confites combava,  
giraumonade et jus mousseux

*Scallops, polenta with candie tomatoes and  
combava lemon, local pumpkin*

**34.00 €**

### **Grenadin de veau**

cuisson basse température, lait de coco au  
safran, citronnelle curcuma, mousseline d'igname  
à la fève de tonka

*Grilled veal, saffron coconut milk, mashed  
yam with tonka bean*

**32.00 €**

### **Médallions de langoustes**

en lasagnes déstructurée, marinière de coquillages  
et mollusques, giraumon braisé et jus de crustacés  
émulsionné

*Lobster medallions, shellfish and mollusc « marinière »,  
braised local pumpkin and emulsified shellfish jus*

**36.00 €**



ZAMANA  
RESTAURANT

## FROMAGES & DESSERTS

### *CHEESES & DESSERTS*

#### **Plaisir chocolaté Guanaja Valrhona**

Sur biscuit dacquoise, ganache chocolat noir,  
mousse chocolat lait caramel beurre salé,  
croustillant praliné

*Half mousse Half chocolate  
ganache, on the dacquoise  
biscuit, salted butter milk  
jam*

**13.00€**

#### **Millefeuille en brick**

Feuille de brick, crème légère à la vanille, confit  
de fruits rouges et fruits rouges frais

*Millefeuille, vanilla cream,  
candied and fresh red fruits*

**13.00€**

#### **Soufflé de banane**

flambé au rhum vieux

*Banana souffle, flambéed  
with aged rum*

**14.00€**

#### **Sélection de fromages affinés**

*Selection of matured cheese*

**13.00€**