



ZAMANA
RESTAURANT

NOTRE CARTE

Édition, Printemps 2025

Hôtel Le Relais du Moulin



SUGGESTION DE NOS COCKTAILS SIGNATURES

EXTASE MARBRÉ	15
RHUM AMBRÉ, ANANAS FRAIS, PASSION, MANGUE, COULIS DE FRAMBOISES	
LE LUA	15
RHUM AMBRÉ, AMARETTO BLANC, AMARETTO CLASSIQUE, CITRON, ORANGES FRAÎCHES, MIEL, FLEUR D'ORANGER	
LE KIWIZZ	15
RHUM BLANC, RHUM VIEUX, PURÉE DE KIWI ET ESPUMA ANANAS-COCO	
GIN DÉLICE	15
GIN DE CANNE O'BÉRI, LIMONCELLO, SIROP DE VANILLE MAISON, ANANAS ET CITRON	
MARACU' JACK	15
JACK DANIEL'S, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION ET SIROP DE COMBAVA MAISON	
PURPLE WAVE	15
RHUM SPICY, LIQUEUR DE CANNELLE MAISON, CRÈME DE COCO, PITAYA, CITRON	
Le WOW !	16
GIN DE CANNE O'BERI, LIQUEUR DE BERGAMOTE, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, SIROP DE DOLIPRANE MAISON, CITRON, TONIC, SIROP DE CLITORIA	
PORNSTAR MARTINI	18
VODKA INFUSÉE À LA VANILLE, PASSION, SUCRE ET SON SHOT DE CHAMPAGNE	



ENTRÉES / STARTERS

TATAKI DE THON ET PASTÈQUE / TUNA AND WATERMELON TATAKI 23

STRACCIATELLA AU GINGEMBRE, CAVIAR DE SOJA

GINGER STRACCIATELLA, SOY CAVIAR

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES / MARINATED SCALLOP CARPACCIO 24

SAINT-JACQUES MARINÉES, GEL CLITORIA CITRONNÉ, PICKLES DE MANGUE VERTE

LEMONY CLITORIA GEL, GREEN MANGO PICKLES



GNUDI, RICOTTA ET HERBES FRAÎCHES / GNUDI, RICOTTA AND FRESH HERBS 21

VELOUTÉ DE GIRAUMON AU CITRON VERT, CRACKERS AU SÉSAME NOIR

LOCAL PUMPKIN VELOUTE WITH LIME, BLACK SESAME CRACKERS

POITRINE DE PORC LAQUÉE / GLAZED PORK BELLY 22

CARAMEL COCO-TAMARIN, PAK CHOÏ, GRATON DE PORC SOUFFLÉ

COCONUT-TAMARIND CARAMEL, PAK CHOI, CRISPY PORK CRACKLING

NOS ENTRÉES DU JOUR / OUR STARTERS OF THE DAY

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE



PLATS / PLATES

FILET DE VEAU / VEAL TENDERLOIN

38

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, POIS CHICHE AU CAJUN, SAUCE CAJOU COCO CURRY
ET HERBES FRAÎCHES

COOK LOW-TEMPERATURE, CAJUN CHICKPEAS, CASHEW COCONUT CURRY SAUCE AND FRESH HERBS

DEMI-LANGOUSTE RÔTIE / ROASTED HALF LOBSTER

43

HOLLANDAISE MISO, MOUSSELINE DE BANANE PLANTAIN, CHOU-FLEUR RÔTI AU TANDOORI,
GEL YUZU-VANILLE

MISO HOLLANDAISE, PLANTAIN MOUSSELINE, TANDOORI-ROASTED CAULIFLOWER, YUZU-VANILLA GEL

SELLE D'AGNEAU FARCIE / SADDLE OF LAMB STUFFED

37

A LA PISTACHE, ESPUMA DE FRUIT À PAIN, FENOUIL AU ROUCOU, JUS FRUITS ROUGES-PIMENT VÉGÉ,
FUMÉE AU BOIS D'OLIVIER

*PISTACHIO-STUFFED SADDLE OF LAMB, BREADFRUIT ESPUMA, FENNEL SCENTED WITH ANNATTO,
RED BERRY AND VEGETARIAN CHILI JUS, OLIVE WOOD-SMOKED*

RAVIOLES DE THON AU CURCUMA / TUNA RAVIOLI WITH TURMERIC

39

FRICASSÉE DE CHATROU ET TENTACULE, GIRAUMONS BRAISÉS ET HERBES FRAÎCHES

LOCAL OCTOPUS FRICASSÉE AND TENTACLE, BRAISED GIRAUMON SQUASH AND FRESH HERBS



LENTILLES BÉLUGA / BELUGA LENTILS

27

MALANGA RÔTIE AUX ÉPICES, PICKLES DE CHOU-FLEUR ET NOISETTES TORRÉFIÉES

SPICED ROASTED MALANGA, PICKLED CAULIFLOWER AND TOASTED HAZELNUTS

NOS PLATS DU JOUR / OUR PLATES OF THE DAY

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE

DESSERTS / DESSERTS

CHEESECAKE AUX AGRUMES / CITRUS CHEESECAKE 16
CRÉMEUX CITRON VERT-COMBAVA, GEL FRAÎCHEUR
LIME AND COMBAVA CRÉMEUX, REFRESHING GEL

SNICKERS FAÇON ZAMANA / ZAMANA-STYLE SNICKERS 15
NOIX DE CAJOU EN TEXTURES, CARAMEL BEURRE SALÉ ET GANACHE MONTÉE À LA VANILLE
DE CÉDRIC COUTELLIER
CASHEW NUTS IN VARIOUS TEXTURES, SALTED CARAMEL, AND WHIPPED VANILLA GANACHE BY CÉDRIC COUTELLIER

CROUSTILLANT D'ANANAS CITRON VERT ET CURCUMA 14
/ CRUNCHY PINEAPPLE DELIGHT WITH LIME AND TURMERIC
CRÈME LÉGÈRE PASSION, GRANITÉ CITRON JAUNE ET ZESTE INFUSÉ
LIGHT PASSION FRUIT MOUSSE WITH LEMON GRANITA AND INFUSED CITRUS ZEST

MOELLEUX CHOCOLAT / CHOCOLATE FONDANT 16
AU BEURRE NOISETTE, CRÉMEUX CHOCOLAT GUANAJA 80%, GLACE CAFÉ, TUILE PÂTISSIÈRE,
SARRASIN ET KASHA SOUFFLÉS
*HAZELNUT BROWN BUTTER, 80% GUANAJA CHOCOLATE CRÉMEUX, COFFEE ICE CREAM, PASTRY TUILE, PUFFED
BUCKWHEAT AND KASHA*

NOS DESSERTS DU JOUR / OUR DESSERTS OF THE DAY
À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE
TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE



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

- Oscar Wilde

