



# CURCUMA

RESTAURANT

*Carte du soir*

# ENTREES

## **LA GRENOUILLE /18**

*En persillade,  
Risotto façon épeautre et tuile craquante à l'ail torréfié*

## **LE TATAKI DE THON /18**

*Pané à la cacahouète, salade de pousses de soja à l'asiatique,  
agrumes en texture*

## **FOIE GRAS /22\***

*Façon nougat aux fruits secs,  
marmelade de fruits rouges, brioche maison*

## **L'OEUF BIO /16**

*Œuf mollet, crème de pomme de terre à la truffe et son émulsion,  
compotée d'oignons, champignons et pommes paille*

## **LA BURRATA /18**

*Crèmeux de petit pois à la coriandre, oignons grelot,  
croûtons à l'ail et copeaux de parmesan*

*\* Supplément Demi-pension 4 euros*

*Tableau des allergènes disponible sur demande  
Prix en euro TTC, service compris*

# LES PLATS

## **LA DORADE ROYALE /28**

*Sauce tomate façon créole et citron 4 saisons, condiment olive, tomate cerise, parmesan basilic et pomme de terre safranée  
émulsion persil au beurre noisette*

## **LÉGINE ET CRABE /33 \***

*Confits à l'huile de curcuma frais,  
rougail coco et son émulsion, tangor frais, oignons frits,  
mousseline de carottes au gingembre et curcuma*

## **PÊCHE DU JOUR /28**

*Grillée, marmelade de citron peï au curcuma,  
salade aux graines de sarrazin,  
duo de chouchous confits, émulsion de cresson de Salazie*

## **GNOCCHIS /20**

*Cuisinés au beurre d'algues salicorne et tétragone,  
légumes racines à la truffe, cuits à la broche,  
vinaigrette à l'huile de noisette*

*\* Supplément Demi-pension 4 euros*

*Tableau des allergènes disponible sur demande  
Prix en euro TTC, service compris*

**FILET DE BOEUF ROSSINI /35 \***

*Escalope de foie gras, muesli aux graines,  
purée de pomme de terre, jus au vin rouge*

**PIGEON DES AVIRONS /31**

*Lentilles de Cilaos en texture,  
poireaux caramélisés au poivre de Madagascar,  
son jus de pigeon et tuile à la cacahouète*

**DUO DE CANARD /31**

*Pastilla de cuisses confites, magret rôti,  
houmous et falafels aux pois du cap, condiment oriental*

**SUPRÊME DE VOLAILLE PEÏ /28**

*Cuit à basse température, rougail bringelle à la coriandre,  
champignons peï farcis, patate douce en texture et son jus  
de volaille au thym brésilien*

*\* Supplément Demi-pension 4 euros*

*Tableau des allergènes disponible sur demande  
Prix en euro TTC, service compris*

# LES DESSERTS

## **MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA /14**

*Crème anglaise à la fève de tonka, sponge cake cacao girofle,  
crèmeux au chocolat noir*

## **PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES /12**

*Meringue au quinoa coco rapée,  
condiment aux fruits exotiques de saison,  
espuma Vanille de bourbon, sorbet passion*

## **CRÈME CHEESE BRÛLÉE /12**

*Crème brûlée à base de crème cheese,  
éclats de noix de pécan caramélisés maison,  
sablé breton aux amandes et glace miel gingembre*

## **CAFÉ / THÉ GOURMAND /12**

*Mignardises surprises du Chef*

## **LE CURCUMA TROMPE L'OEIL /14**

*Mousse allégée à la pulpe de curcuma frais, enrobage à  
base de beurre de cacao et crumble cacao*

## **ASSORTIMENT GLACES ARTISANALES /9**

*3 boules au choix*

*Demandez les parfums à notre équipe*

*Supplément : Chantilly maison - 2 euros*

*\* Supplément Demi-pension 4 euros*

*Tableau des allergènes disponible sur demande  
Prix en euro TTC, service compris*