



BIENVENUE
AU CURCUMA
RESTAURANT



PAPANGUE
HÔTEL & SPA

La brigade du Curcuma restaurant, accompagnée de notre Chef Exécutif du Groupe Morgabine Hospitality, Kevin Minatchy; ainsi que l'ensemble du personnel, vous remercie chaleureusement pour le moment que nous avons partagé ensemble.

Nous favorisons des produits frais et de saison pour créer des mariages harmonieux avec des produits d'exception et des épices de la Réunion et du monde entier, afin de vous proposer un véritable voyage culinaire.

* fait maison

* Bio

Nous vous souhaitons une agréable journée et espérons vous revoir très bientôt.

☎ 02.62.81.88.14

@ curcumamanager@gmail.com

👤 papanguehotel

📍 26 Chemin de Ligne, 97427 Etang salé

LE FOIE GRAS POÊLÉ /23€ *

Tombé de chou à l'huile de sésame, chutney de tomates,
pickles de chou, jus de viande
Brioche craquelin aux sésames noirs

LE TATAKI DE CERF /16€

Mousseline de chou-fleur, pommes paille croustillantes, sponge
cake au gingembre, tuile gingembre et perle de Yuzu

LA SALADE DU JOUR / 18€

Présentée par notre équipe

LA BURATTA / 18€ *

Duxelles de champignons eryngii/ chorizo, champignons
eryngii panés au panko, crumble au cacao, écume au
chorizo

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE / 16€

Présentée par notre équipe

LA VOLAILLE EN BALLOTINE / 16€

Farce mousseline de pruneaux ,chutney pruneau,
déclinaison de carottes et courgettes

LE TARTARE DU PAPANGUE / 18€

Poisson du jour ou boeuf, pomme, oignons, persil, cacahuète,
citron caviar, vinaigrette au curcuma et crème citronnée

* Supplément 4€ Foie gras / 2€ Burrata en formule DP

NOS POISSONS

LE ZOURITE / 27 €

Mousseline de patate douce épicé, Zourite croustillant, pate de piment doux maison, jus de poulpe corsé

LE THON MI-CUIT / 28€

Au poivre de Madagascar, déclinaison de betterave, mousseline de pois du cap et petits croûtons, crème au poivre de Madagascar

LA LANGOUSTE CROUSTILLANTE / 38€ *

Soso maïs, rougail tomate à la menthe, pop corn, chips de menthe, émulsion de pop corn, maïs grillé et pousse de maïs

LA PÊCHE DU JOUR / 28€

Rôti à la fleur de sel, rougail bringelle à la marmite, mousseline de lentille caloupilé, chips d'aubergine, oeuf d'hareng fumé

LA BALLOTINE DE LEGINE / 34€ *

Crèmeux de petit pois, citron confit maison, fricassé de petits pois, gel citron, pommes paille au sel fumé, écume coco citronnée

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE / 24€

Présentée par notre équipe

*Supplément 4€ Légine / 6€ Langouste en formule DP

LA CAILLE DES AVIRONS / 31€

Caille rôtie sur coffre, farce traditionnelle d'abats aux herbes du jardin, mousseline et confit de carottes, segments d'agrumes, jus de viande réduit

LA PORCHETTA / 28€

Ail/ Basilic/ Persil, bouillon au basilic, courgettes rôties, pickles, crumble persil, copeaux d'ail noir, jus de viande

FILET DE BOEUF AU GALABÉ / 36€ *

Pavé de patate douce pané aux sésames noir, chips de patates douces, pesto coriandre, tuile de sésames, jus de viande au vin rouge

AGNEAU À LA PISTACHE / 36€ *

Crèmeux d'asperges, pommes grenailles rôties au beurre noisette, éclats de pistaches, colle pistache et jus de viande

TOURNEDOS DE MAGRET / 29€

Au miel de baies rose, mille feuille de choufous, mousseline de pomme de terre, tuile au miel, crumble aux amandes et jus de viande

* Supplément 4€ en formule DP

NOS DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES /16 € *
AFFINÉS DE LA FROMAGERIE "AU BON FROMAGE"

SAVEURS DES ÎLES / 14€

Cake tison curcuma, ananas poché au poivre de Madagascar, ganache montée à la Vanille Bourbon, pop corn et gel ananas/ curcuma

MI CUIT NOISETTE /14€

Insert noisette, crémeux Jivara, streusel et glace à la noisette

LE GOURMAND / 12€

Mignardises du Chef servies avec une boisson chaude

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE / 12€
Présentée par notre équipe

LE VACHERIN KREOL /15€

Crème montée au coco, compotée de fruit de saison, crumble paté créole, meringue citron galet, éclats de rocher coco, citron séchés
Dessert fumé au thym

GLACE ARTISANALE

4€ / boule

Demandez les parfums à notre équipe

*Supplément 2€ en formule DP

Ce menu est exclusivement réservé aux enfants de 3 à 12 ans;

UNE BOISSON SOFT

Sirop à l'eau, verre de jus, coca cola, coca zéro, cot, orangina

UN PLAT AU CHOIX

Mini burger bœuf ou poulet,
Accompagné de frites

Coquillettes au beurre, jambon de volaille & copeaux de
parmesan

Poisson à la plancha,
Accompagné de frites

UN DESSERT

Mi cuit au chocolat Valrhona

Glace 2 parfums au choix