



# CURCUMA

RESTAURANT

*Carte du soir*

# LES ENTREES

## **LA GRENOUILLE /18**

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

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

*Soupoudré de cacahouète, salade de papaye verte à l'asiatique,  
agrumes en texture*

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

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

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

*Œuf mollet, crème de pomme de terre à la truffe et son émulsion,  
compotée d'oignons, champignons,  
dans son nid en kadaïf*

## **LA BURRATA /18**

*Crémeux de petit pois à la coriandre, oignons grelot,  
croûtons à l'ail et copeaux de parmigiano reggiano*

*\* 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, suprême d'orange, oignons frits,  
mousseline de carottes au gingembre et curcuma*

## **PÊCHE DU JOUR /28**

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

## **GNOCCHIS /23**

*Crème de parmesan et huile de truffe*

## **FILET DE BOEUF SIMMENTAL /35\***

*Escalope de foie gras, éclat de noisettes, purée de pomme de terre,  
pressé de pomme de terre bintje aux algues de nori, jus de viande*

## **DUO DE CANARD /32\***

*Pastilla de cuisses confites, magret rôti,  
déclinaison de butternut et condiment oriental,  
jus de canard aux goyaviers*

## **SUPRÊME DE VOLAILLE PEÏ /28**

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

*\*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, crémeux au chocolat noir*

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

*Meringue au sésame noir, coco râpée, condiment aux fruits exotiques de saison, chantilly sirop La Cuite, sorbet passion*

## **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*

## **KAS' COCO /14**

*Dans sa coque chocolat noir, mousse coco, cœur exotique mangue et ananas*

## **ASSIETTE DE FROMAGES /16 \***

*Assortiment de fromages affinés de la fromagerie "Bon Fromage"*

## **ASSORTIMENT GLACES ARTISANALES /9**

*3 boules au choix*

*Demandez les parfums à notre équipe*

*Supplément : Chantilly maison - 2 euros*

*\*Supplément Demi-pension 2 euros*

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