



**CURCUMA**  
RESTAURANT

*Diner*

# LES ENTREES

## **CUISSES DE GRENOUILLE /18**

*En persillade,  
Epeautre façon risotto et tuile craquante à l'ail torréfié*

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

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

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

*Foie gras mariné au vin de Cilaos et massalé, chutney  
ananas, sorbet ananas piment, et sa brioche maison*

## **L'OEUF BIO /18**

*Œuf mollet, crème de pomme de terre à la truffe et son émulsion,  
comptée d'oignons, champignons et kadaïf*

## **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 net TTC service compris*

# LES PLATS

## **LE FILET DE BAR / 28**

*sauce tomate façon créole, condiments Méditerranéens,  
tomate cerise, parmesan basilic et pomme de terre  
safranée émulsion persil*

## **LÉGÈNE ET CRABE / 33\***

*Confits à l'huile de curcuma frais,  
rougail coco et son émulsion, suprême d'orange,  
mousseline de carottes au gingembre et curcuma*

## **PÊCHE DU JOUR / 28**

*Marmelade d'agrumes peï au curcuma,  
duo de chou chou confits, multigraines,  
émulsion cresson 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, jus de viande*

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

*Pastilla de cuisses confites, magret rôti et  
son jus, butternut rôti, frite de polenta*

## **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 brésilien*

## **MENU TI'PAPANGUE / 20**

*Volaille ou Pêche du jour et boule de glace*

*\*Supplément Demi-pension 4 euros*

*Tableau des allergènes disponible sur demande  
Prix net TTC service compris*

# LES DESSERTS

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

*Crème anglaise à la fève de tonka, crémeux au chocolat noir*

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

*Meringue au sésame blanc, coco torréfié et sucré,  
minestrone ananas et passion rôtis au miel, caramel sirop  
la cuite et chantilly végétale à la vanille*

## **CAFÉ / THÉ GOURMAND 12**

*Mignardises surprises du Chef*

## **LE CURCUMA /14**

*Biscuit curcuma et zeste de citron vert, crémeux chocolat  
blanc, sorbet citron curcuma, noisettes caramélisées et  
marmelade curcuma*

## **KAS'COCO /14**

*Dans sa coque chocolat noir, mousse coco, coeur exotique  
mangue et passion, crémeux chocolat blanc*

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

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

## **ASSORTIMENT GLACES ARTISANALES**

**3€ / BOULE**

*Demandez les parfums à notre équipe  
Supplément : Chantilly maison - 2 euros*

*\*Supplément Demi-pension 4 euros*

*Tableau des allergènes disponible sur demande  
Prix net TTC service compris*

# LES DIGESTIFS

**BAILEY'S MAISON /9**

**KREOL COFFEE /12**

**ZACAPA XO /25**

**RHUM MAMZEL VANILLE /7**

**LIMONCINO BIO /7**

**GET 27 / 31 /8**

*L'abus d'alcool est dangereuse pour la santé,  
consommez avec modération*

*Prix net TTC service compris*

La brigade de notre Chef Mathieu  
Nauroy, accompagnée de notre Chef  
Exécutif du Groupe Morgabine  
Hospitality, 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.

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



**CURCUMA**  
RESTAURANT