CURCUMA

RESTAURANT

Déjeuner

LES ENTREES

TATAKI DE THON /18

Pané à la cacahouète, salade de pousses de soja 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

Mollet, crème de pomme de terre à la truffe et son émulsion compotée d'oignons, champignons et pomme paille

BURRATA /18

Crémeux de petits pois à la coriandre, oignons grelot, croûtons à l'ail et copeaux de parmesan

Tableau des allergènes disponible sur demande
Prix net TTC service compris

LES PLATS

PÊCHE DU JOUR /28

Marmelade d'agrumes peï au curcuma,
duo de chouchou confits, multigraines,
émulsion cresson de Salazie

FISH AND CHIPS /26

Sauce tartare maison, frites et salade

LÉGINE ET CRABE /33

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

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

BURGER DU PAPANGUE /24

Steak de bœuf haché, bun's au curcuma, compotée d'oignons,
pickles de légumes, fromage Piton Maido, sauce cocktail
servi avec frites et salade

GNOCCHIS /23

Crème de parmesan et huile de truffe

MENU TI'PAPANGUE /20

Volaille ou Pêche du jour et boule de glace

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

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