



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



PAPANGUE
HÔTEL & SPA

LES ENTREES

L'OEUF ET L'EPIS DE MAÏS / 16€

Oeuf Bio mollet pagné à la polenta, mousseline de Maïs, pop corn et tuile de pain au Maïs

CEVICHE DE THON, COCO ET TAMARINS / 16€

Mariné au coco, saladine d'évis et de tamarin, émulsion coco & copeaux de coco

FOIE GRAS MI CUIT, LONGANIS & VANILLE / 21€ *

Foie gras mi-cuit, voile à la vanille, déclinaison de longanis & poivre de Timut
Brioche signature

CAILLE DES AVIRONS / 18€ *

Uniquement les soirs

Suprême rôti aux herbes du jardin, cuisse confite et pannée au panko, mousseline de songe d'antan, pomme paille de songe et jus de caille réduit à la vanille

LA BURRATA / 16€

Crème montée au lard fumé, cake aux tomates séchées, chips de basilic & tomates arbustes dans tous ses états

TARTARE DU MOMENT / 23€ *

Uniquement les midis

LES POISSONS

LEGINE FARCIE AUX SAINT JAKUES ET AGRUMES PEI / 33€ *

Tagliatelles de concombre, Grany Smith et suprême de pomelos grillé, mousseline de panais & écume de vin jaune

SAUMON MI CUIT / 29€

Condiment fenouil, citron caviar, gingembre confit, huile de verveine et mousseline de betterave, noix de cajou et jus d'arêtes

PECHE DU JOUR / 27€

Rôti au beurre noisette, chouchous et morue frits, tombée de cresson et perle de yuzu, beurre blanc au curcuma frais et piment d'espelette

LANGOUSTE ET CAVIAR / 38€*

Risotto de Puntalette, citrons confits, navets et fèves, chips de crevette, oeufs de truite, bisque de Langouste réduit au vin de Cilaos

* Supplément demi-pension 4€ - Langouste 8€

Le tableau des allergènes est disponible sur demande.

Les tarifs affichés sont des tarifs TTC, service compris.

NOS VIANDES

CARRE D'AGNEAU ROTI A LA FRANCAISE / 33€ *

Epaule d'Agneau confit, **déclinaison de céleris et chips d'ail**, mélange de fruits secs et **jus d'agneau perlé à l'huile d'olive Bio**

BALLOTINE DE VOLAILLE MI FUMÉE / 27€

Cuite à basse température, pack choi braisé, **risotto au boucané de volaille**, **rougail tomate arbuste et jus de volaille réduit**

CERF DU DOMAINE MOKA / 29€

Mariné au vin rouge, lardé au lard Colonnata, **carottes glacées au curcuma et espuma de patate douce**, **jus de viande corsé au poivre péi**

FILET DE BOEUF / 35€ *

Insert foie gras, **purée de pomme de terre à la truffe**, **pomme de terre grenaille rôtie**, **chips et pickles de poireaux**, **jus de boeuf réduit**

* Supplément demi-pension 4€- Boeuf 6€

Le tableau des allergènes est disponible sur demande.

Les tarifs affichés sont des tarifs TTC, service compris.

Le menu enfant / 22€

Une boisson soft

sirop à l'eau, verre de jus, coca cola, coca zéro, sprite ou orangina

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

DESSERT AU CHOIX

Mi cuit au chocolat Valrhona

Glace 2 parfums au choix

Salade de fruits

NOS DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA/ PISTACHE / 14€ *

Cuisson environ 10min

Streusel cacao, insert pistache, Namelata Opalys, glace à la pistache et
sponge cake pistache

LA TARTELETTE TROPICALE / 12€

Crèmeux passion/mangue, sablé breton au coco, crèmeux coco,
Gel exotique et sorbet à la mangue

FRUITS RÔTIS DU MOMENT / 12€

Fruits de saison rôtis, espuma façon pâté créole
Sorbet du moment et Muesli aux graines maison

CAFÉ OU THÉ GOURMAND / 12€

Mignardises du Chef servi avec une boisson chaude

ASSIETTE DE FROMAGES / 16€ *

Assortiment de fromages affinés de la fromagerie "Au Bon fromage"

SUGGESTION D'ÉQUIPE / 14€

ASSORTIMENT GLACES ARTISANALES €

3€ / boule

Demandez les parfums à notre équipe

