



**CURCUMA**  
RESTAURANT

*Carte du 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**

*En finger façon nougat aux fruits secs, marmelade de fruits  
rouges, brioche maison*

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

*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*

## **SALADE DU MOMENT /16**

*Demandez la composition du jour à notre équipe  
En version plat pour un supplément de 10 euros*

# LES PLATS

## **PÊCHE DU JOUR /28**

*Grillée, marmelade de citron peï au curcuma,  
salade aux graines de sarrazin,  
duo de chouchous confits 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, tangor frais, oignons frits,  
mousseline de carottes au gingembre et curcuma*

## **DUO DE CANARD /31**

*Pastilla de cuisses confites, magret rôti,  
houmous et falafels aux pois du cap, condiment oriental*

## **SUPRÊME DE VOLAILLE PEÏ /28**

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

## **BURGER DU PAPANGUE /22**

*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 /20**

*Cuisinés au beurre d'algues salicorne et tétragone,  
légumes racines à la truffe cuits à la broche,  
vinaigrette à l'huile de noisette*

# LES DESSERTS

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

*Crème anglaise à la fève de tonka, sponge cake cacao girofle,  
crèmeux au chocolat noir*

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

*Meringue au quinoa coco rapé,  
condiment aux fruits exotiques de saison,  
espuma Vanille de bourbon, sorbet passion*

## **CRÈME CHEESE BRÛLÉE /12**

*Crème brûlée à base de crème cheese,  
éclats de noix de pécan caramélisés maison,  
sablé breton aux amandes et glace miel gingembre*

## **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*

## **ASSORTIMENT GLACES ARTISANALES /9**

*3 boules au choix*

*Demandez les parfums à notre équipe*

*Supplément : Chantilly maison - 2 euros*