



CURCUMA
RESTAURANT

Carte du déjeuner

LES ENTREES

TATAKI DE THON /18

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

FOIE GRAS /22

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

L'OEUF BIO /16

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

BURRATA /18

Crèmeux de petits pois à la coriandre, oignons grelot, croûtons à l'ail et copeaux de parmigiano reggiano

LES PLATS

PÊCHE DU JOUR /28

*Grillée, marmelade de citron peï au curcuma,
duo de chouchous confits, graines de sarrazin,
émulsion aux cressons 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'orange, oignons frits,
mousseline de carottes au gingembre et curcuma*

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 péï*

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

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 sésame et coco rapé,
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*

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