



ZAMANA
RESTAURANT



ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit au speck,

Tuile cacao, victoria & tamarin en chutney

*Speck half cooked duck foie gras, Cocoa Biscuit,
Victoria Pineapple & Tamarindo chutney*

22.00 €

Tarte fine croustillante végétale

Légumes et fruits crus/cuits, condiments, pistou exotique

Thin vegetable tart : raw and cooked vegetables and fruits, condiments, exotic pesto

19.00 €

Crevettes Ouassous et nouilles de riz

Bouillon crémeux coco, citronnelle, saté

Crayfish with rice noodles, coconut creamy broth, lemongrass, satay

19.00 €

Thon cru mariné, agrumes / gingembre / soja

Betteraves en 2 textures, radis croquants au sésame

*Marinated raw tuna, citrus / ginger / soya
Beets in 2 textures, crisp radishes with sesame*

20.00 €

Raviole ouverte de langouste, Jus des têtes au safran

Julienne de légumes Terre & Mer, zestes d'agrumes

*Lobster raviole, saffron and lobster sauce
Sea and land vegetables, citrus zests*

25.00 €

Les entrées du jour

Starters of the day

14.00 €



PLATS / MAIN COURSES

Filet d'agneau en croûte marine

Bananes vertes et curry rouge, panisse de pois chiche, coco / cumin

Lamb filet with a seaweed crust, green bananas and red curry, chick pea «panisse», coconut / cumin

32.00 €

Filet de Boeuf Français Bio grillé

Jus au rhum vieux et beurre de cacahuètes. Pommes Anna au beurre de bois d'Inde et ail confit, coeur de sucrine acidulée

Grilled Beef Tenderloin, aged rum and peanut butter sauce «Pommes Anna» with local laurel and candied garlic, tangy sucrine

39.00 €

Tataki de thon

Velour d'igname au lait de coco, tartare d'avocats

yam velvet with coconut milk, avocado tartare

29.00 €

Magret de canard, miel et poivre rouge de Kampot

Royale d'artichauts au foie gras, jeunes carottes aux graines végétales

Duck breast, honey and Kampot red pepper, artichoke and duck foie gras entremet, baby carrots with seeds

32.00 €

Noix de Saint Jacques juste rôties

Bouillon thaï au thé vert, choux chinois, riz, champignons et nori

Roasted Scallops, green tea Thai broth, chinese cabbage, rice, mushroom and nori

37.00 €

Langouste grillée de notre vivier

Quinoa au citron comme un risotto, rougail de tomates, pistou exotique

Grilled lobster from our fish pond Quinoa with lemon, as a risotto, tomato «rougail», exotic pesto

8.00 € / 100g

La viande ou le poisson du jour

Meat or fish fo the day

25.00 €



FROMAGES & DESSERTS

Cheese & Desserts

Coulant au chocolat noir intense «Healthy» mais gourmand (0% beurre 0% gluten 0% lactose)

Intense dark creamy chocolate «Healthy» but Greedy

12.00 €

Trifle ananas mangue passion

Tapioca aéré au lait de coco, granola aux fruits secs

Pineapple, mango and passion fruit Trifle, airy coconut milk Tapioca, granola

10.00 €

Parfait glacé au Yuzu

Choco noisette, Cerise Amarena

Iced Yuzu Parfait, choco-hazelnut, candied Cherries

12.00 €

Crème brûlée «Indian style»

Cardamome & fleur d'oranger, Financier pistache & noix de cajou

«Indian style» Crème brûlée, Cardamom and orange blossom Pistachio and Cashew «financier» Cake

9.00 €

Dessert ou fromage du jour

Dessert or cheese of the day

9.00 €

Sélection de 3 fromages, petite salade aux fruits sec

3 cheese assortment, salad with dried fruits

12.00 €