Curcuma Restaurant



Les entrées

TARTELETTE SAUCE SARDINE 16€

Tartelette au tomates cerises confites, sauce sardine relevée, condiment de tomate, voile de riz croustillant, riz soufflé et rougail de tomate

GRATIN DE CHOUCHOU 16€

Demi-chouchou cuit au cour-mouillement, boucané de volaille sauté, sauce mornay Piton Maïdo et tuile de curcuma

BAVAROIS AU LÉGUMES DU MOMENT 17€

Duo de mousselines, croustillant sablé curcuma, gravlax de saumon et pickles de légumes

ACHARDS DE QUINOA 18€

Aiguillettes de canard à la créole, tuile de pain grillé, jus de volaille et pickles de choux

UN PEU DE NOUS, POUR VOUS.

La brigade du restaurant Curcuma, accompagnée de notre Chef Exécutif du Groupe Morgabine Hospitality, Kevin Minatchy, ainsi que l'ensemble de notre personnel, vous remercie chaleureusement de partager ce moment avec nous.
Nous privilégions des produits frais et de saison, sublimés par des produits d'exception, des épices de La Réunion et du monde entier, afin de créer des accords harmonieux et de vous offrir un véritable voyage culinaire.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande.
Les tarifs affichés sont des tarifs TTC, service compris.

0262 818 814

curcuma@papanguehotel.re

www.papanguehotel.com

26 Chemin de Ligne, 97427 - Etang-Salé

les desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES 16€

Affinés de la fromagerie “Au Bon Fromage”

CENDRÉ PÉÎ 15€

Shortbread au citron vert, charbon, panna cotta à la vanille torréfiée, crémeux de citron péï et combawa, mangue fraîche et gel de mangue, glace coco maison

GATEAU PATATE 12€

Gâteau patate, caramel au miso, crumble au poivre torréfié, glace vanille et chips de patates douces

MI CUIT CHOCOLAT & SARRASIN 14€

Siphon au chocolat noir, praliné sarrasin, glace chocolat et sarrasin soufflé

GLACE ARTISANALE 4€/boule

Demandez les parfums à notre équipe

les poissons

ZOURITE À LA ROMAINE 27€

Patates douces rôties, mayonnaise végétale et fenouil en salade

RETOUR DE PÊCHE 28€

Poisson du jour, beurre blanc au curcuma frais, billes de carottes glacées dans leur jus, mousseline de carottes à la tonka, fanes de carottes en tempura et cacao

PAVÉ DE SAUMON 31€

Crispy sur peau, pesto à la coriandre, beurre blanc au curcuma frais, mousseline et légumes du jour

les viandes

PORCHETTA DU CHEF 28€

Espuma de pommes de terre rôties, pommes granny smith poêlées, sauce mole et poudre de persil

MON CANARD LÉ NOIR 28€

Filet de canard péï cuit sur coffre, sauce civet pimenté, mousseline de maïs brûlé et piment farci à l'effiloché de canard au miel

le menu enfant

22€

UNE BOISSON SOFT

Sirop à l'eau, verre de jus, coca cola, coca cola zéro, cot, orangina

UN PLAT AU CHOIX

Mini-burger au boeuf ou au poulet
Accompagné de frites

Coquillettes au beurre, jambon de volaille & copeaux de parmesan

UN DESSERT AU CHOIX

Mi cuit au chocolat Valrhona

Une coupe de glace 2 parfums au choix

Menu exclusivement réservé aux enfants de 3 à 12 ans.