

NOS ENTRÉES

LE FOIE GRAS POÊLÉ /23€ *

Chutney de tomates et brioche maison.

LE TATAKI DE THON /16€

Sponge cake au gingembre.

LA BURRATA / 18€ *

Chorizo grillé et champignons eryngii panés.

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE / 16€

Présentée par notre équipe

LA VOLAILLE EN BALLOTINE / 16€

Farce mousseline de pruneaux.

LE TARTARE DU PAPANGUE / 18€

Poisson du jour, pommes, oignons, persil, cacahuètes, citron caviar, vinaigrette au curcuma et crème citronnée.

* Supplément 4€ Foie gras / 2€ Burrata en formule DP

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

🌱 Végétarien

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

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



BIENVENUE AU CURCUMA RESTAURANT



PAPANGUE
HÔTEL & SPA

MENU ENFANT

Ce menu est exclusivement réservé aux enfants de 3 à 12 ans.

UNE BOISSON SOFT

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

UN PLAT AU CHOIX

Mini burger bœuf ou poulet,
Accompagné de frites

Coquillettes au beurre, jambon de volaille & copeaux de
parmesan

UN DESSERT

Mi cuit au chocolat Valrhona

Glace 2 parfums au choix

NOS POISSONS

Tous nos plats sont accompagnés par
une mousseline et des légumes du jour.

LE ZOURITE CROUSTILLANT / 27 €

Crème de piment doux maison et son jus corsé.

LE THON MI-CUIT / 28 €

Et sa crème au poivre.

LA PÊCHE DU JOUR / 28 €

Caviar et émulsion de hareng.

LA BALLOTINE DE LEGINE / 34 € *

Gel citron et écume coco citronnée

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE / 24 €

Présentée par notre équipe

* Supplément 4€ Légine

NOS VIANDES

Tous nos plats sont accompagnés par
une mousseline et des légumes du jour.

LA CAILLE DES AVIRONS / 31€

Caille rôtie sur coffre, farce traditionnelle d'abats aux
herbes du jardin et segments d'agrumes.

LA PORCHETTA / 28€

Ail, Basilic et Persil, bouillon au basilic et d'ail noir.

FILET DE BOEUF / 36€ *

Pesto de coriandre et son sirop de galabé.

EFFILOCHÉ D'AGNEAU / 36€ *

Et son jus de viande.

TOURNEDOS DE MAGRET / 29€

Et son jus de viande.

* Supplément 4€ en formule DP

NOS DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES / 16 € *
AFFINÉS DE LA FROMAGERIE "AU BON FROMAGE"

SAVEURS DES ÎLES / 14€

Cake au tison et curcuma, ananas poché au poivre, ganache
montée à la Vanille Bourbon, pop-corn, gel ananas et
curcuma.

MI CUIT NOISETTE / 14€

Insert noisette, crémeux Jivara, streusel et glace à la
noisette

LE GOURMAND / 12€

Mignardises du Chef servies avec une boisson chaude

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE / 12€

Présentée par notre équipe

LE VACHERIN KREOL / 15€

Crème montée au coco, compotée de fruits de saison,
crumble paté créole, meringue citron galet.
Dessert fumé au thym

GLACES ARTISANALES

4€ / boule

Demandez les parfums à notre équipe

*Supplément 2€ en formule DP