

ENTRÉES
STARTERS
前菜

Velouté de champignon, crème fouettée à la noisette, pain tranché et toasté à la persillade

Creamy mushroom soup, hazelnut whipped cream, toasted persillade bread

クリーミーマッシュルームスープとヘーゼルナッツホイップクリーム、パセリとガーリックのトースト

2350

Tartare de tomate et mousse de mozzarella sur son sablé parmesan

Tomatoes tartar and mozzarella mousse, parmesan sablé

トマトのタルタルとモッツァレラムース、パルメザンサブレ

2550

Ceviche de poisson du lagon parfumé au poivre de Timut, minestrone de poivrons crus, vinaigrette fruit de la passion

Ceviche of lagoon fish perfumed with Timut pepper, minestrone of raw bell pepper, passion fruit dressing

ティムットペッパーで香り付けしたラグーンフィッシュのセビーチェ、生パプリカのミネストローネ、パッションフルーツドレッシング

2650

Veau terre et mer et ses condiments

Surf and Turf of veal with its condiment

サーフ&ターフ(シーフードと仔牛肉)

2990

Poêlée de la mer persillée, julienne de légumes croquants et son bouillon pimenté

Stir fried sea food, julienne of crunchy vegetables and spicy bouillon

シーフード炒め、カリカリの千切り野菜とスパイシーブイヨン

2990

Gravlax de canard, salade sucrée salée

Duck's gravlax (marinated and raw meat) sweet and savory salad

鴨肉のグラブラックスと甘辛サラダ

3250

ENTRÉES VEGETARIENNES/ VEGETARIAN STARTERS

ベジタリアン前菜

Bouquet de choux fleur graffiti rôti, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, aioli

Bouquet of violet cauliflower, parmesan cheese shaving, balsamic vinegar, aioli

紫カリフラワーのロースト、削りパルメザンチーズ、バルサミコ酢、アイオリソース

2300

Falafels et sa sauce mangue épicée

Falafel and spicy mango sauce

ファラフェルとスパイシーマンゴーソース

2550

Plats principaux

Main Dishes

メインディッシュ

VIANDES / MEATS / 肉料理

Risotto d'asperges vertes et son espuma, dés de poitrine fumée grillée
Risotto of green asparagus, espuma, smoked straky bacon
グリーンアスパラガスのリゾット、エスプーマ、スモークベーコン
2950

Suprême de pintade saveur barbecue, frites de polenta et tomates séchées, vierge à l'olive de Kalamata
Guinea fowl supreme with barbecue flavor, fried polenta, sundried tomatoes, sauce vierge of Olives from Kalamata
ホロホロ鳥のバーベキュー風味、ポレンタのフライとドライトマト、カラマタのオリーブオイルソース
3450

Filet mignon de veau, caviar de courgette et risotto de céleri, jus de veau au thym
Filet mignon of veal, zucchini caviar, celery risotto, veal and thyme jus
仔牛のフィレミニオン、ズッキーニのソースにセロリのリゾット、仔牛とタイムのジュース
3850

Souris d'agneau cuite à basse température, panée à la cacahuète, darphin de légumes, concassée de tomates, jus d'agneau aux piments jamaïcains
Slow cooked lamb shank breaded with peanuts, darphin of vegetables, tomato purée, lamb and Jamaican pepper jus
じっくり煮込んだラムのすね肉にピーナッツの衣付け、野菜のダルファン、トマトのピューレ、ラムとジャマイカンペッパーのジュース
4150

Filet de bœuf poêlé, pommes de terre rôties à la graisse de canard, chutney d'échalotes, jus de bœuf
Beef filet, roasted potatoes on duck fat, shallot chutney, beef jus
ビーフフィレ、鴨肉の脂でローストしたジャガイモ、エシャロットのチャツネ、ビーフジュース
4850

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, betteraves dans tous leurs états, sauce agneau
Roasted lamb rack with herbal crust, déclinaison of beetroot, lamb jus
ハーブをのせたラムのリブロースト、ビーツのデクリネゾン、ラムジュース
4950

POISSONS / FISHES / 魚料理

Pavé de saumon rôti, siphon de pommes de terre, ravioles de ratatouille croustillante, sauce acidulée

Roasted salmon filet, espuma of potatoes, crunchy ravioles of ratatouille, sour sauce

サーモンフィレのロースト、ジャガイモのエスプーマ、ラタトゥイユのカリカラビオリ、サワーソース

ース

3450

Médailles de poulpes rôtis, purée de potiron au chorizo, huile de basilic

Medallions of roasted octopus, pumpkin and chorizo purée, basil oil

ローストしたタコのメダイヨン、カボチャとチョリソーのピューレ、バジルオイル

3500

Mahi-mahi laqué au citron confit, boulgour aux saveurs espagnoles, huile citronnée

Peking Mahi Mahi with confit citrus, Bulgur with Spanish flavor, citrus oil

マヒマヒの照り焼きとシトラスのコンフィ、ほうれん草風味のブルグル、シトラスオイル

3550

Filets de Merou snackés, Conchiglioni farcies à l'épinard et Pancetta, crème au lard

Seared grouper fish, Conchiglioni pasta stuffed with spinach and Pancetta, lard cream

ハタのたたき、ほうれん草とパンチェッタを詰めたコンキリオニパスタ、ラードのクリーム

3650

Thazard poêlé, perles de légumes croquants, nuage d'aïoli, tapenade olive noire

Seared Wahoo Fish, pearl of crunchy vegetables, aioli mousse, black olives tapenade

サワラのたたきとカリカリ野菜、アイオリムース、黒オリーブのタブナード

3650

PLATS VEGETARIENS / VEGETARIAN DISHES / ベジタリアン

Buddha bowl, aubergine rôtie, tofu grillé, concombre chou rouge et quinoa

Buddha bowl, roasted eggplant, grilled tofu, cucumber, red cabbage and quinoa

ブッダボウル、ナスのロースト、豆腐のグリル、キュウリ、紫キャベツとキヌア

2750

Risotto d'asperges vertes et ses copeaux d'asperges fraîches

Risotto of green asparagus, asparagus shaving

グリーンアスパラガスのリゾット、削りフレッシュアスパラガス、ベジタリアンパエリア

3100

DESSERTS

DESSERTS

デザート

DESSERTS / デザート

Assiette de fromage

Cheese Plate

チーズプレート

2 250

Galet Zen cœur coco et sa mousse légère à l'Ananas

"Galet Zen" coconut hearth with pineapple mousse

ココナッツハートガレットとパイナップルムース

2150

Fondant au chocolat et glace vanille (15 minutes de préparation)

Chocolate lava cake and vanilla ice cream (15 minutes of preparation)

フォンダンショコラとバニラアイスクリーム(お待ち時間15分)

Ce dessert entraînera un supplément de 500 CFP dans le cadre de la demi-pension

500 XPF supplement fee for meal plan included package

夕食付きプランの方は500 XPF の追加料金が必要となります

2 250

Haut Mille Feuilles, crème légère à la Vanille de Taha'a

Fluffy "Mille Feuilles" with rich Taha'a Vanilla cream

ふわふわのミルフィーユとタハア産バニラをたっぷりを使用したバニラクリーム

1 950

Tarte au chocolat et caramel

Chocolate and toffee tart

チョコレートとキャラメルタルト

1 950

Glaces ou sorbets 3 boules – Vanille de Taha'a, Chocolat noir, Fèves de tonka, Mangue, Coco, Fraise

Three scoops of ice cream or sorbet – Taha'a Vanilla, Dark Chocolate, Tonka Beans, Mango, Coconut, and Strawberry

3種のアイスクリームまたはシャーベット- タハア産バニラ、ダークチョコレート、トンカ豆、マンゴー、ココナッツ、ストロベリー

1 950