





Entrées / 前菜

Le Cannelloni / カネロニ

*Cannelloni d'asperges vertes, Caviar Perlita.
Tataki de poisson du lagon au citron vert de Taha'a et son granité végétal.*

グリーンアスパラガスのカネロニ,Perlita産キャビア ラグーン魚のタタキ
タハア産ライム 野菜のシャーベット

Le Foie Gras / フォワグラ

Dodine de foie gras de canard cuit à 54°, chutney de pamplemousse et d'orange du fenua au poivre long de Java, pommes Grany Smith.

アヒルのフォワグラ (54度調理) のドディーヌ
タヒチ産グレープフルーツとオレンジのチャツネ Java産 胡椒風味,青林檎

Le Millefeuille / ミルフィーユ

Pressé de légumes confits façon Millefeuille, courgettes, aubergines, tomates et citrons confits à l'huile d'olive.

Terreau d'olives noires, basilique Miri-Miri en sorbet et sa tuile.

野菜のコンフィピューレ (ズッキーニ,茄子,トマト) ミルフィーユ仕立て
レモンコンフィ オリーブオイル風味
漬し黒オリーブ,ミリミリバジルのシャーベット&ビスケット





Poissons / 魚料理

La pêche du jour / 本日の魚

de poisson du jour.

La carotte cuite et crue dans tous ses états, brioche champignons, jeunes pousses du jardin.

本日の魚のフィレ

人参（生&調理）,茸のブリオッシュ, 菜園産若芽

La Dorade / 鯛

Filet de dorade local snacké, Béarnaise aux fruits de la passion en espuma. Légumes du Fenua au wok et son condiment cœur de cocotier vanillé.

地元産鯛のフィレさっと焼き, パッションフルーツベアルネーゼソースespuma風,
地元産野菜炒め中華風,とココナッツ芯 ヴァニラ風味

Viandes / 肉料理

L'agneau / 仔羊

Carré d'agneau du Pacifique rôti à l'ail frais et son jus, betteraves marinées en pickles, moutarde de fruits rouges façon marmelade.

パシフィック仔羊のリヴロース ガーリック&肉汁

赤カブマリネピクルス, マーマレード風レッドベリーフルーツマスタード

Le Veau / 仔牛

Filet mignon de veau broutard laqué au Teriaki saveur badiane étoilée. Crémeux de patates douces au gingembre, salade d'herbes, noisettes torréfiées, curcuma polynésien.

ブルータル仔牛（牧草飼育）のフィレ照り焼き 八角風味, さつま芋のピューレ生姜風味,
ハーヴサラダ, ヘーゼルナッツロースト,ポリネシアンターメリック





Desserts / デザート

Le Lingot / ランゴ

ブラックチョコレートとココナッツムース, 南国フルーツコンポート,
マンゴ&パッションフルーツゼリー

Le Moelleux / モエル

エスペレッテ 唐辛子風味のチョコレートソース入り柔らかいチョコレートケーキ
ピキューリオ(甘い唐辛子コンフィ) ラズベリーシャベット

Le Saint Honoré / ルサントノーレ

苺のサントノーレ,瓦型蜂蜜焼菓子&レモンシャーベット

Menu en 3 Plats/ 3品コースメニュー :

13 900 cfp / 116,50€
*5 900 cfp / 49,50€

前菜1品, メインコース1品 (魚又は肉料理) デザート1品

各コース料理に合うワイン :

グラスワイン3杯

3 000 cfp / 25,00€

グラスワイン2杯&グラスシャンパン1杯

4 000 cfp / 33,50€

Menu en 4 Plats/ 4品コースメニュー :

15 900 cfp / 133,25€
*7 900 cfp / 66,20€

前菜2品, メインコース1品 (魚又は肉料理) デザート1品

各コース料理に合うワイン :

グラスワイン4杯

4000 cfp / 33,50€

グラスワイン3杯&グラスシャンパン1杯

5000 cfp / 42,00€

Menu en 5 Plats/ 5品コースメニュー

17 900 cfp / 150,00€
*9900 cfp / 83,00€

前菜2品, メインコース2品 (魚又は肉料理) デザート1品

各コース料理に合うワイン :

グラスワイン5杯

5000 cfp / 42,00€

グラスワイン4杯&グラスシャンパン1杯

6000 cfp / 50,30€

* 夕食込みプラン追加料金



料金は税込表示です。