

Entrées Froides – Cold Starters

冷たい前菜

**Duo de foie gras de canard en croustillant et mi-cuit,
brioche de pain d'épices, saveurs de Granits-Smith & fruits rouges**
Duo of duck Foie Gras, crispy and semi-baked, gingerbread brioche, flavored with apples & red berries
鴨のフォアグラデュオ(カリカリと半生)、ブリオッシュ、リンゴとラズベリーフレイバー

2 500 CFP

Tarte fine de St-Jacques et jambon Serrano, pointes d'asperges vertes & tomates séchées
Sea Scallops & Serrano ham on a pastry crust with green asparagus tips and sundried tomatoes
ホタテと生ハムのタルト、グリーンアスパラとドライトマト添え

1 800 CFP

Saumon en gravlax confit aux baies roses, mesclun de salade aux agrumes
Marinated Salmon "Gravlax style" with pink peppercorns and greens with a citrus fruit dressing
ディールとこしょうの実の香りをつけたサーモンのマリネ、柑橘フルーツドレッシングのサラダ添え

2 100 CFP

Crevettes croustillantes de Vairao, légumes croquants & salade en vinaigrette de mangue
Deep fried Vairao Tahitian prawn with a crispy vegetable salad and mango dressing
ヴァイラオ産の海老フライ、マンゴーヴィネガードレッシングのサラダ添え

1 900 CFP

Salade de magret de canard fumé aux pommes, croutons à l'ail & pignons de pins
Smoked duck breast salad with apples, garlic croutons and pine nuts
鴨の燻製サラダ、アップル、ガーリック、松の実、クルトン和え

1 800 CFP

Carpaccio de bœuf mariné, câpres & huile d'olive vierge extra, salade aux noix
Beef fillet Carpaccio topped with capers and virgin olive oil, walnut salad
ケーパーとオリーブオイルのビーフカルパッチョ、くるみ入りサラダ添え

1 800 CFP

Entrées Chaudes – Warm Starters

温かい前菜

Soupe de poissons du grand large, croutons dorés à l'ail & rouille épicée
Homemade Rangiroa fish soup with crispy garlic croutons and "rouille" mayonnaise
ランギロア産の自家製フィッシュスープ、ガーリックトーストとマヨネーズソース添え

1 600 CFP

Bouillon à la japonaise, poulet & champignons Shiitake
Asian soup with chicken and Shiitake mushrooms
チキンとしいたけのアジアンスープ

1 500 CFP

Linguini « al Pesto » au basilic & pignons de pin
Pesto Linguini with fresh basil and pine nuts
フレッシュバジルと松の実ペストソースのリングイーネパスタ

1 700 CFP

Penne « del Marre » aux fruits de mer marinés
Seafood penne pasta with marinated seafood
シーフードマリネのペンネパスタ

1 800 CFP

Risotto « Al Parmigiano » tuile au parmesan
Parmesan Risotto topped with crispy Parmesan wafers
パルメザンリゾット クリスピーパルメザンチップス添え

1 800 CFP

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.

Prices include all taxes.

表示価格は税金込みとなっております。

De l'Océan – From the Ocean

海の幸

Filet de chirurgien grillé, beurre de truffes & risotto aux girolles
Grilled fillet of Surgeon Fish, Truffle butter and risotto with chanterelle mushroom
クロハギのフィレ、アンズタケマッシュルームとバタートリュフのリゾット添え

2 900 CFP

Pavé de thon en chaud-froid, choux braisé au bacon & sauce vigneronne
Seared Yellowfin Tuna, braised cabbage with bacon and a red wine sauce
マグロのレアステーキ、赤ワインソース、ベーコン入り蒸しキャベツ添え

2 900 CFP

Escalope de paru à la vanille de Tahaa, minute de pota & champignons
Fillet of deep-sea grouper with Taha'a vanilla, buttered local spinach & mushrooms
パルのフィレスステーキ、バニラ(タハア産)ソース、ホウレンソウときのこのバターソテー添え

3 200 CFP

Saumon du Pacifique rôti au sésame, saveur de fenouil & sauce Teriyaki
Pacific salmon roasted with sesame oil, flavored with fennel and a Teriyaki sauce
サーモンのゴマ風味ロースト、フェンネルと照り焼きソース添え

3 000 CFP

Noix de St-Jacques poêlées à l'unilatéral, risotto aux champignons & huile d'herbes
Seared Sea Scallops with a mushroom risotto & herb oil
ホタテのポワレ、マッシュルームのリゾットとハーブオイル添え

3 200 CFP

Mahi-mahi rôti en écailles de pepperoni, fondue de poireaux & jus de viande aux anchois
Roasted fillet of Mahi-Mahi with pepperoni, leek fondue and a veal stock with anchovies
マヒマヒのローストにペペロニの刻み、アンチョビ入りグレイビーソース、リークフォンデュ添え

2 900 CFP

Curry de meka, légumes au lait de coco frais, amandes & raisins de Corinthe
Fillet of Swordfish, curried vegetables with fresh coconut milk, almonds and dried grapes
メカジキのココナツ風カレー、アーモンドとレーズン入り、野菜添え

2 800 CFP

Crevettes de Vairao sautées, beurre en persillade & riz arborio
Seared Vairao Tahitian prawn in a parsley butter sauce with Arborio rice
ヴァイラオ産海老のソテー、パセリバターソース、アルボリオライス添え
3 000 CFP

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.

Prices include all taxes.

表示価格は税込みとなっております。

De la Terre – From the Land

陸の幸

Suprême de pintade rôti aux cèpes, pommes gratinées & légumes vapeur
Guinea fowl roasted with mushrooms, gratin potatoes and steamed vegetables
ホロホロ鳥のロースト、きのこ、ポテトグラタン、蒸し野菜添え

2 800 CFP

Tournedos Rossini aux morilles, foie gras poêlé & dauphinois de pommes de terre
Rossini style fillet of beef with morel mushrooms with seared duck foie gras and "Dauphinois" potatoes
きのこ入りロッシェニ風 牛肉のフィレステーキ、フォアグラのポワレとポテトグラタン添え

3 800 CFP

Médailon de filet de veau grillé au tamarin, légumes méridionaux & polenta fondante
Grilled veal medallion with tamarind, vegetables "Provencal" and creamy polenta
仔牛のフィレグリル、タマリンド、プロヴァンス風野菜とクリーミーポレンタ添え

3 300 CFP

Magret de canard au poivre de Seichuan, réduction au miel de Rangiroa,
écrasé de patate douce & petits légumes
Duck breast with Seichuan peppercorns, Rangiroa honey reduction
and a sweet potato mousseline with fresh vegetables

四川唐辛子風 鴨の胸肉グリル、ランギロアハニーソース、スイートマッシュポテトと野菜添え

3 500 CFP

Tartare de bœuf à l'Italienne, pommes paillasson & jeunes pousses en salade
parfum de sésame et xérès

Steak Tartare (Raw Beef) Italian style with roasted potatoes & young greens in a sesame and sherry dressing
イタリア風 牛肉のタルタルステーキ、ローストポテトとシェリー酒と胡麻のドレッシングのグリーンサラダ添え

3 000 CFP

Wok de mignon de porc, sauce huitre & légumes croquants au sésame
Wok of fillet of pork marinated in an oyster sauce with crispy vegetables in sesame oil
中華風 豚肉のフィレと野菜のオイスターソース炒め
2 700 CFP

Entrecôte de bœuf grillée, réduction corsée & petits légumes glacées
Grilled Rib Eye Steak with a veal reduction sauce and glazed vegetables
牛肉のリブステーキ、仔牛濃縮ソース、野菜のグラッセ添え
3 300 CFP

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.

Prices include all taxes.

表示価格には税金が含まれております。

Desserts

デザート

Tartelette au chocolat noir, réduction de cacao corsé & mousse façon cappuccino
Chocolate tartlet with a bitter chocolate sauce and a cappuccino style mousse
チョコレートタルト、ビターソース、カプチーノムース添え

Trilogie au trois Chocolats, réduction d'agrumes polynésiens
Chocolate trilogy, Polynesian Citrus Fruit Reduction
3 種のチョコレート、ポリネジアン柑橘フルーツソース

Charlotte aux fraises des bois, cœur fondant à la framboise
Wild strawberry charlotte with a raspberry coulis center
野イチゴのシャルロット、ラズベリーピューレ

Crème glacée maison au miel de Rangiroa, éclats d'amandes caramélisées & tuiles aux épices
Rangiroa Honey Ice Cream with caramelized almonds and wafer
ランギロアハニーの自家製アイスクリーム、カラメルアーモンドチャンクとスパイスウェハース添え

Mousse légère glacée façon « Chiboust », parfum de noix de coco & coulis Maracuja
Light iced mousse "Chiboust" style, flavored with coconut and a passion fruit coulis
シブースト風ココナッツムースアイス、パッションフルーツピューレ

Nougat glacé, florentin aux fruits secs & coulis de framboise
Candied Iced Nougat with dried fruit, Florentine almond biscuit with a raspberry Coulis
冷たいヌガー、ラズベリーピューレ、フィレンツェ風アーモンドビスケットとドライフルーツ添え

Crème brûlée à la vanille de Tahaa
Taha'a vanilla crème brûlée
タハア産バニラのクレームブリュレ

Sélection de fruit frais du Fenua
Polynesian fresh fruit selection
ポリネシアのフレッシュフルーツセレクション

Votre sélection de sorbets : Goyave, Citron vert, Mangue,

**Fraise, Fruit de la Passion, Ananas, Corossol
accompagnés de fruits frais et coulis de mangues**
*Selection of Sorbets: Guava, Lemon, Mango, Passion fruit, Pineapple, Custard Apple
with fresh fruit and a caramelized mango coulis*
お好みのシャーベットを以下よりお選びください。

グアバ、レモン、マンゴ、パッションフルーツ、パイナップル、カスタードアップル

フレッシュフルーツとカラメルマンゴソース添え

**Votre sélection de glace: Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco
accompagnés de fruits frais et coulis de mangues**
*Selection of Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Coffee, Coconut
with fresh fruit and a caramelized mango coulis*
お好みのアイスクリームを以下よりお選びください。

バニラ、チョコレート、カフェ、ココナツ

フレッシュフルーツとマンゴソース添え

DESSERTS: 1 200 CFP

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.
Prices include all taxes.