



LE TAHA'A

By Pearl Resorts

SERVICES ROMANTIQUES *ROMANTIC SERVICES*

Du 1^{er} avril 2023 au 31 mars 2024 /
From April 1st, 2023 to March 31st, 2024

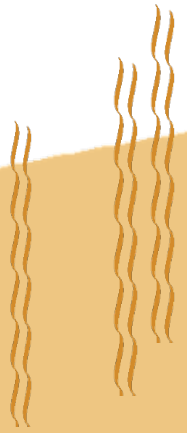


Réservations au Bureau des Activités / *Booking at the concierge desk*
Ouvert de 8h à 19h30 / *Open from 8 am to 7:30 pm*
activities@letahaa.com

(+689) 40 608 427 (UTC -10) • Depuis votre chambre
/ *From your room* : 84 27



RELAIS &
CHATEAUX



ACCUEIL ROMANTIQUE
ROMANTIC WELCOME

HERE MOANA

21 114 xpf (176,93€)

En chambre / *In the room*

- Demi bouteille de champagne (37.5cl) / *A split of Champagne (37.5cl)*
- Corbeille de fruits / *Fruits basket*
- Décoration florale du lit / *Floral bed decoration*

MANAHAU

75 235 xpf (630,47€)

En chambre / *In the room*

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / *A split of Champagne (37.5cl)*
- Corbeille de fruits / *Fruits basket*
- Décoration florale du lit / *Floral bed decoration*

Durant le séjour / *During the stay*

- Un massage duo 50 min « détente polynésienne » / *A 50 min duo massage 'Polynesian relaxing'*
- Découverte de l'île de Taha'a, overland safari / *Discovery tour in Taha'a overland safari*

HAU MARU

122 220 xpf (1 024,20€)

En chambre / *In the room*

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / *A split of Champagne (37.5cl)*
- Décoration florale du lit / *Floral bed decoration*

Durant le séjour / *During the stay*

- Un massage Le Taha'a de 90 min / *A 90 min Le Taha'a massage*
- Croisière couché de soleil / *Private Sunset cruise*

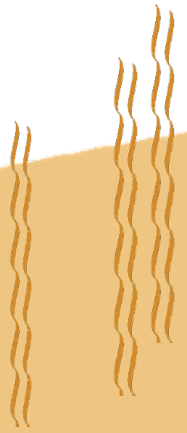




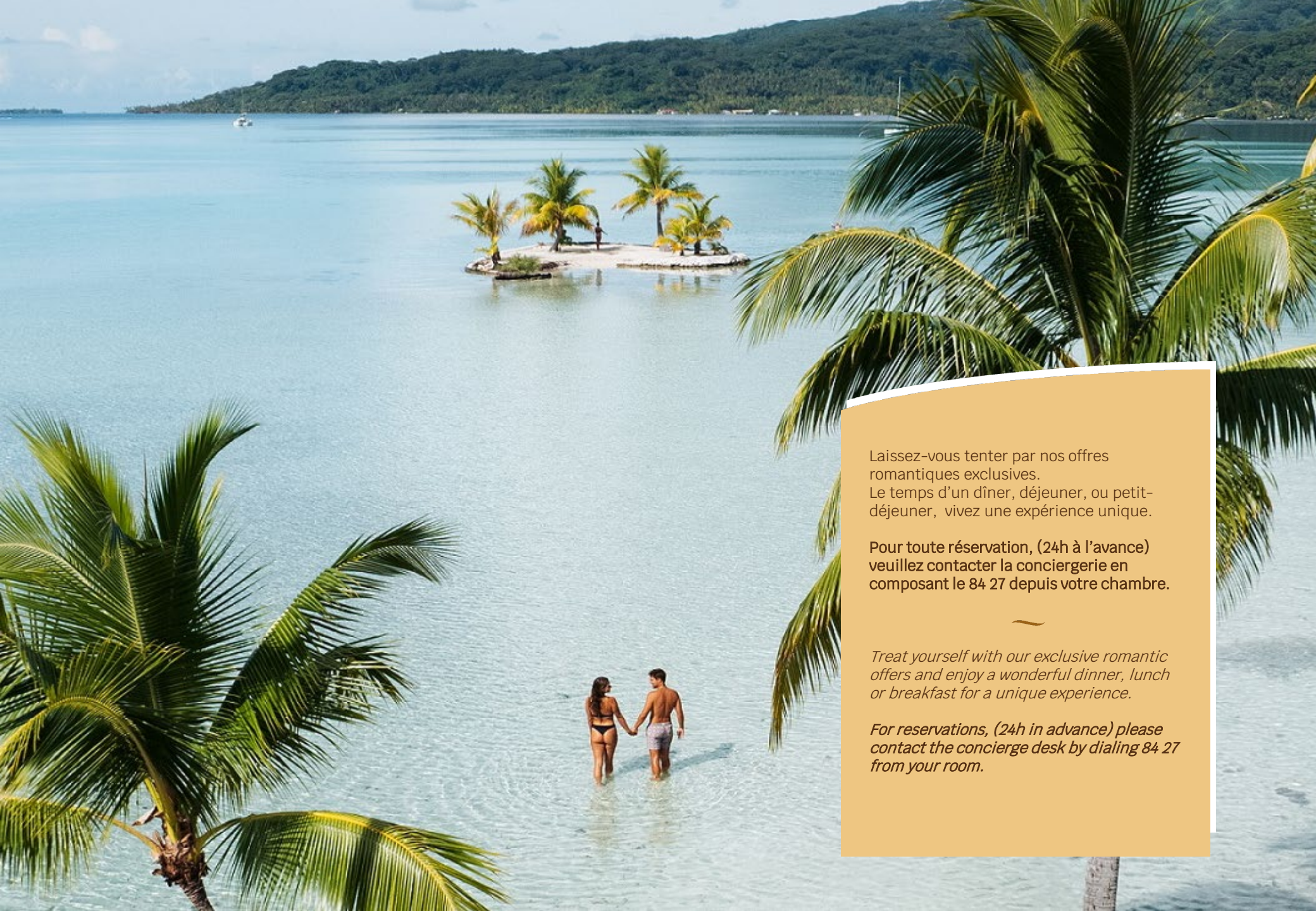
CADEAUX ROMANTIQUES

GIFT LIST

Panier de fruits / <i>Fruit basket</i>	4 757 xpf (39,86€)
Champagne (75cl)	Voir carte des vins <i>Please, see the wine list</i>
Bouteille de vin rouge, blanc ou rosé / <i>Bottle of white, rosé or red wine</i>	Voir carte des vins <i>Please, see the wine list</i>
Gâteau pour 2 / <i>Cake for 2</i>	2 973 xpf (24,91€)
Gâteau pour 4 / <i>Cake for 4</i>	5 946 xpf (50€)
Décoration florale romantique du lit / <i>Romantic floral bed</i>	9 912 xpf (83,06€)
Décoration florale en chambre / <i>Floral decoration in room</i>	18 635 xpf (156,16€)
Collier de fleur / <i>Flower lei</i>	3 965 xpf (33,23€)



SERVICES ROMANTIQUES
ROMANTIC SERVICES



Laissez-vous tenter par nos offres romantiques exclusives.
Le temps d'un dîner, déjeuner, ou petit-déjeuner, vivez une expérience unique.

Pour toute réservation, (24h à l'avance) veuillez contacter la conciergerie en composant le 84 27 depuis votre chambre.

Treat yourself with our exclusive romantic offers and enjoy a wonderful dinner, lunch or breakfast for a unique experience.

For reservations, (24h in advance) please contact the concierge desk by dialing 84 27 from your room.

INFO

De 08h à 9h / *From 8 am to 9 am*
Réservation 24h à l'avance / *reservations to be made 24h prior*

TARIF / RATE

14 072 xpf (117,92€)
2 personnes / *2 persons*



SERVICE EN CHAMBRE *CANOE BREAKFAST*

Depuis votre bungalow sur pilotis, profitez des premiers rayons de soleil et des couleurs du lagon lors de l'arrivée de votre petit déjeuner en pirogue. Alors que nous préparerons votre table, notre rameur vous proposera une promenade en pirogue : un moment à ne pas rater ! Selon conditions météo (via room service)



From your private overwater suite, enjoy the rising sun and turquoise colors of the lagoon as your meal is delivered to you in a Polynesian outrigger. While we set your table, enjoy a ride on the water with our guide: an experience that should not be missed! Depending on weather forecast (via room service)

VOTRE SÉLECTION YOUR SELECTION

Omelette ou omelette blanche / *Omelette or white omelette*

Garniture au choix : oignon, fromage, fines herbes, champignon, jambon, tomate

Garnish of your choice: onions, cheese, herbs, mushrooms, ham, tomato

Œuf brouillés / *Scramble eggs*

Œuf à la coque (3, 6 ou 9 minutes) / *Boiled eggs (3, 6 or 9 minutes)*

Œufs sur le plat / *Fried eggs*

Assiette de charcuteries / *Cold cuts plate*

Assiettes de fromages / *Cheese plate*

Assiette de bacon ou saucisses / *Plate of bacon or sausages*

Assiettes de légumes sautés / *Pan fried vegetables*

Choix de céréales / *Choice of cereals*

Corn flakes, Fitness cereal, Céréales au chocolat

Corn flakes, Fitness cereal, Chocolate cereal

Assiette de fruits frais / *Fresh fruits plate*

Yaourt nature ou aux fruits / *Plain or fruit flavored yogurt*

Pain perdu / *French toast*

Pancakes

Crêpes / *French crepes*

Assortiment de viennoiseries maison / *Home made pastry*

Café filtres ou décaféiné / *American coffee or decaffeinated*

Thés / *Tea*

Earl Grey, Breakfast, Thé Vert Darjeeling, Thé à la vanille Thé à la menthe

Earl Grey, Breakfast, Green Tea, Darjeeling, Vanilla Tea, Mint tea

Infusions : Camomille, Nuit calme / *Camomille, Sweet night*

Chocolats chauds / *Hot chocolate*

Jus de fruits / *Fruit juices*

Ananas, Mangue, Banane, Pamplémousse, Orange

Pineapple, Mango, Banana, Grapefruit, Orange

Lait entier, demi-écrémé ou écrémé / *Whole milk, half-skimmed milk or skimmed milk*





FARE – DÉJEUNER SUR LE MOTU

FARE – MOTU LUNCH

EST INCLUS / INCLUDED

Une démonstration de poisson cru à la tahitienne
Tahitian raw fish demonstration

Une bouteille d'eau minérale ou pétillante
A bottle of water : still or sparkling

Une bouteille de vin à choisir parmi notre sélection
A bottle of wine from our selection

Un duo musical polynésien
A polynesian musical duo

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein tarif : 39 149 xpf (328,07€)
 En supplément de la pension complète : 25 473 xpf (213,46€)

*Full price: : 39 149 xpf (328,07€)
 In addition to the full board:
 25 473 xpf (213,46€)*

Sur notre îlot privatisé, ou dans l'intimité d'un fare (habitation traditionnelle en Polynésie française) au bord de l'eau, nous vous offrons un déjeuner aux allures de carte postale, bercé par le clapot des vagues et la mélodie du Ukulele.

Le temps de ce déjeuner gourmand, vous découvrirez la préparation du poisson cru à la polynésienne et une sélection de nos plats et desserts signatures.

Set on our private motu or under a private "fare" (traditional housing in French Polynesia) close to the lagoon, we invite you to a magical lunch to the sound of the waves and the Ukulele.

Drift into a world of Tahitian culture and traditions. You will learn how to extract the coco milk to prepare the Tahitian renowned "raw fish", and discover a selection of our signature dishes and desserts.

MENU

Mise en bouche

Tartare de korori fumé et mahi-mahi, vinaigrette au miel et au citron

Smoked korori and mahi-mahi tartare, honey and lemon dressing

Entrée / Starter

Démonstration et dégustation de poisson cru au lait de coco

Coconut's traditional raw fish demonstration and tasting

Plat / Main course

Poisson du lagon entier grillé, sauce vierge & lait de coco

Whole grilled lagoon fish, virgin sauce & coconut milk

Entrecôte Black Angus grillée et crevettes de Teahupoo, jus de bœuf, frites de patate douce

Sirloin steak Black Angus and Teahupoo's shrimps, gravy sauce, sweet potatoes fries

Dessert

Assortiment de fruits frais

Fresh fruit assortment



BOISSONS / DRINKS

Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse

A bottle of water : still or sparkling

Une bouteille de vin blanc, rouge ou rosé

A bottle of wine : white, red or rosé

Vins blancs / *White wines*

Menage à trois - Chardonnay - California USA Lake -

Château Andrea - Sauvignon Blanc - Bordeaux

Maison Chapoutier - **Belleruche blanc** - Côtes du Rhône

Vin rosé / *Rosé wine*

« **Le Grand Ferrage** » Mathilde Chapoutier - Côtes de Provence

Vin rouge / *Red wines*

Maison Chapoutier - **Belleruche** - Côtes du Rhône

Château Andrea - Graves - Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc



DÎNER SOUS LES ÉTOILES MILKY WAY

*Servi dans l'intimité de votre suite pilotis
ou villa plage décorée de fleurs tropicales,
dégustez un dîner 3 plats sous les
constellations du ciel polynésien.*

Une ambiance parfaitement romantique...

*The Milky Way dinner is served in the
privacy of your overwater suite or beach
villa, decorated with tropical flowers.
Enjoy a 3-course dinner with refined
meals under the stars.*

Pure bliss and perfect romance...

EST INCLUS / INCLUDED

Table dressée sur votre terrasse
avec une décoration florale
*A table set on your terrace with
flowers on it*

Une décoration florale en chambre
A flower decoration in your room

3 plats de notre menu exclusif
3 courses from our exclusive menu

Une demi-bouteille de champagne
A half-bottle of champagne

Une eau minérale ou pétillante
A bottle of still water or sparkling water

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein Tarif : 37 166 xpf (311,45€)

En supplément de la pension complète :
14 968 xpf (125,43€)

Full price: 37 166 xpf (311,45€)

*In addition to the full board:
14 968 xpf (125,43€)*

A romantic couple is seated at a small table on a beach, facing each other and clinking wine glasses. The table is covered with a white cloth and set with plates of food and a bottle of wine. They are positioned in front of a stunning sunset over the ocean, with the sky painted in warm hues of orange, pink, and purple. The couple is dressed in elegant, semi-formal attire. The overall atmosphere is intimate and luxurious.

DÎNER SUR LA PLAGE *BEACH DINNER*

EST INCLUS / INCLUDED

Table dressée au bord de l'eau avec
décoration florale (selon conditions météo)
*A table with flowers next to the water
(depending on weather forecast)*

3 plats de notre menu exclusif
3 courses from our exclusive menu

Une demi-bouteille de champagne
A half-bottle of champagne

Une bouteille de vin à choisir parmi notre
sélection
A bottle of wine from our selection

Une eau minérale ou pétillante
A bottle of still water or sparkling water

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein tarif : 44 702 xpf (374,60€)
En supplément de la pension complète :
22 504 xpf (188,58€)

*Full price: : 44 702 xpf (374,60€)
In addition to the full board:
22 504 xpf (188,58€)*

*Situé dans un endroit paisible du « motu »
(îlot), profitez d'une soirée à la belle étoile.*

*Champagne et vins accompagneront le
délicieux menu préparé par nos chefs. Un
merveilleux moment, seuls au monde...*

*Set in a nice and quiet area of the "motu",
enjoy a glamorous evening under the stars.*

*Champagne and wine will accompany the
exquisite dinner prepared by our Chefs. A
wonderful time, alone...*



FARE – DÎNER SUR LE MOTU *FARE MOTU DINNER*

C'est dans une ambiance magique que nous vous proposons d'être transporté au clair de lune, bercé par la brise du soir et le clapotis du lagon.

Danseurs et musiciens vous accueilleront au son du « pu » et vous feront découvrir un spectacle exceptionnel le temps de votre dîner 4 plats qui se terminera par une danse du feu.

Set on the resort's beautiful grounds, enjoy a romantic evening under the Tahitian sky.

A local dance troupe will greet you with the "pu" and songs from the islands. A 4-course dinner will be served while songs and dances will transport you to ancient Tahiti. This show will end with a spectacular fire dance performance.

EST INCLUS / INCLUDED

Une table fleurie sur notre motu privé
ou dans notre fare
*A table with flowers on our private
« motu » or in our fare*

Un menu quatre plats
A 4-course menu

Une demi-bouteille de champagne
A half-bottle of champagne

Une bouteille de vin à choisir parmi notre
sélection
A bottle of wine from our selection

Une eau minérale ou pétillante
A bottle of still water or sparkling water

Un spectacle de danseurs et musiciens
polynésiens avec une danse du feu
*A private show with Polynesian dancers,
musicians and a fire dance*

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein tarif : 98 129 xpf (822,32€)

En supplément de la pension complète :
75 931 xpf (636,30€)

*Full price: 98 129 xpf (822,32€)
In addition to the full board:
75 931 xpf (636,30€)*

MENU

Entrée / Starter

Lollipop de foie et thon rouge, salade mesclun, pomme granny, chips de pain & vinaigrette balsamique truffée

Foie gras and tuna lollipop, mesclun salad, granny apple, bread chips & truffled balsamic vinaigrette



Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille de Taha'a, salade d'agrumes du Fenua & vinaigrette au curcuma

Scallop carpaccio with Taha'a vanilla, Fenua citrus salad & turmeric vinaigrette



Cake de poisson du lagon au basilic miri, salade de pousses d'épinards et tomates confites, vinaigrette à la betterave

Fish cake of lagoon fish with basil miri, salad of spinach shoots and confit tomatoes, beet vinaigrette



Carpaccio de cœur de cocotier frais du motu, salade de papaye verte & vinaigrette à la mangue

Carpaccio of fresh motu coconut heart, green papaya salad, mango dressing



Tataki de boeuf au Yuzu, salade de choux blanc aux algues wakame, vinaigrette

Beef tataki with yuzu, white cabbage salad with wakame, vinaigrette

Les poissons / Fishes

Mahi mahi en papillote de feuille de banane, riz coco, banane fei & émulsion coco curry

Mahi mahi in banana leaf foil, coconut rice, banana fei & coconut curry emulsion



Filet de poisson du lagon grillé, mousseline de patates douces au citron vert des Marquises, sauce vierge à l'ananas

Grilled lagoon fish fillet, sweet potato mousseline with Marquesas lime, virgin pineapple sauce

Les viandes / Meats

Carré d'agneau rôti, polenta crémeuse aux olives noires, asperges vertes & jus réduit à la sauge du jardin

Roasted rack of lamb, creamy polenta with black olives, green asparagus & garden sage jus



Médallions de veau à la plancha en croûte d'agrumes, tagliatelles aux courgettes & sauce aux câpres

Veal medallions a la plancha in a citrus crust, zucchini tagliatelle & caper sauce

Desserts

le 3 chocolats, glace caramel beurre salé & noix de pécan caramélisées

Three chocolates, salted butter caramel ice cream, caramelized pecans



Dacquoise coco, crémeux aux fruits de la passion, mangue, mousse coco & sorbet mangue

Dacquoise coco, cream of passion fruit, mango, coconut mousse and mango sorbet



La tarte tatin à la papaye du motu et sa glace vanille

The motu's papaya tarte tatin and vanilla ice cream

BOISSONS / DRINKS

Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse
A bottle of water: still or sparkling

Une bouteille de vin blanc, rouge ou rosé
A bottle of wine: white, red or rosé

Vins blancs / *White wines*

Menage à trois – Chardonnay – California USA Lake
Château Andrea – Sauvignon Blanc – Bordeaux
Maison Chapoutier – Belleruche blanc – Côtes du Rhône

Vin rosé / *Rosé wine* :

« **Le Grand Ferrage** » Mathilde Chapoutier – Côtes de Provence

Vin rouge / *Red wines* :

Maison Chapoutier – Belleruche – Côtes du Rhône
Château Andrea – Graves – Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc



JOURNÉE POLYNÉSIENNE

POLYNESIAN DAY

En famille ou en amoureux, plongez-vous dans la culture et les traditions polynésiennes grâce à cette journée.

Dès votre arrivée, vous assisterez aux différentes étapes de la préparation du poisson cru au lait de coco que vous dégusterez ensuite avec notre sélection de plats typiques d'ici.
Votre journée se poursuivra avec un cours de danse, un pāreu show ainsi qu'un coco show avec Tavita !

With your family or your lover, immerse yourself in Polynesian culture and traditions during this day.

Upon your arrival, you will witness the different stages of the preparation of the Tahitian renowned "raw fish" which you will then enjoy with our selection of typical dishes.
Your day will continue with a dance class, a pāreu show, and a coco show with Tavita!

EST INCLUS / INCLUDED

Une démonstration de poisson cru à la tahitienne
Tahitian raw fish demonstration

Un chapeau en Niau
A traditional hat

Une bouteille d'eau
A bottle of water

Un cocktail avec ou sans alcool
A cocktail with or without alcohol

2 verres de vin
2 glasses of wine

Un trio musical polynésien
A traditional polynesian trio

Sélection de plats typiques
Selection of typical dishes

TARIF / RATE

Plein Tarif : 14 374 xpf (120,45€) / personne
Full price: 14 374 xpf (120,45) / person

Minimum 4 personnes, maximum 8 personnes
Minimum of 4 people, maximum of 8 people

MENU

Entrée / Starter

Poisson cru au lait de coco et dégustation du Fafaru

Tahitian raw fish marinated in coconut milk and Fafaru tasting

Plat / Main course

Poisson grillés, pahua au lait de coco et curry, poulet fafa, pua taro, poe du moment

Grilled fish, pahua with coconut milk and curry, fafa chicken, pua taro, poe

Légumes locaux, taro, fei, patate douce, manioc et pains ipo

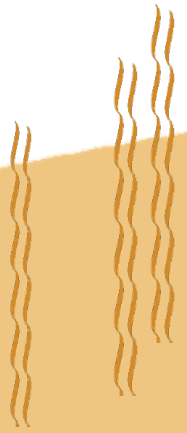
Local vegetables, taro, fei, sweet potato, cassava and ipo bread

Dessert / Dessert

Assortiment de fruits frais

Fresh fruits assortment





CONDITIONS GÉNÉRALES

TERMS & CONDITIONS

LES TARIFS SONT / RATES ARE

- Exprimés en Franc Pacifique et Euro / *Expressed in Pacific Franc and Euro*
- Pour un couple sauf mention contraire / *Per couple except when mentioned otherwise*
- Toutes taxes comprises / *Taxes included*

RÉSERVATIONS / RESERVATIONS

Veuillez noter qu'un seul dîner romantique par soirée peut être organisé.

Par conséquent, les réservations sont fortement recommandées.

Contact: activites@letahaa.com ou par téléphone au (+689) 40 608 427 (UTC -10).

Please note that only one romantic dinner per evening can be arranged. Therefore reservations are highly recommended

Contact: activites@letahaa.com or by phone at (+689) 40 608 427

ANNULATION / CANCELLATION

Toute annulation doit être effectuée 24h à l'avance, sinon 100% du tarif annoncé sera chargé.

All cancellations must be made 24 hours in advance. Otherwise, 100% of the announced rate will be charged.

INFORMATIONS

Nous vous rappelons que ces expériences sont assujetties à la météo et que le lieu peut être changé si besoin. L'hôtel ne peut en aucun cas être tenu responsable d'un changement de date ou de lieu du service réservé, causé par une météo incompatible ou toutes autres circonstances imprévues.

Les tarifs des services contractés avec des opérateurs externes peuvent être modifiés sans préavis.

Les photos sont à titre indicative et non contractuelles.

As a reminder, these outdoor experiences and moments are subject to weather conditions and venues may be modified. The resort cannot be held responsible should the need arise (because of bad weather conditions or other unforeseen circumstances) to change the date or venue for services booked..

Rates for services contracted with outside operators can be subject to modification without prior notice.

Photos are for indication only and not contractual.