



Nous vous invitons à choisir la formule qui vous séduira le plus
ou à choisir à la carte

以下のセット・メニューをご用意しております
あるいは「ア・ラ・カルト」お好みのチョイスで

MENU FINE BOUCHE

フィンブーシュ・メニュー

9 120

2 plats - entrée froide ou chaude et plat
二皿 - 前菜一品とメインディッシュ一品

MENU GOURMET

グルメ・メニュー

10 640

3 plats - entrée froide ou chaude, plat et dessert
三皿 - 前菜一品とメインディッシュ一品とデザート一品

MENU DÉGUSTATION

デグスタシオン・メニュー

13 100

4 plats - entrée froide, entrée chaude, plat et dessert
四皿 - 前菜(温・冷)一品ずつと
メインディッシュ一品とデザート一品

Certains plats sont préparés avec la vanille de Tahiti,
produite chez Alain Abel à Raiatea
この印の品はライアテアのアラン・アベル氏の農園産
のタヒチバナニラを使用しています。

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques TTC, 13% TVA 5% service charge compris.
En cas de rupture d'un produit, une alternative vous sera proposée
料金はフランスパシフィックフラン(CFP)で表示されており、
13%の税と5%のサービスチャージが含まれています。
ご希望の品が品切れの場合は、他のお薦めの品をお選びください。



à base de boeuf

牛肉



à base de produits laitiers

乳製品



à base d'oeufs

卵



sans gluten

グルテンフリー



végétarien

ベジタリアン



à base de porc

豚肉



fruits de mer

魚介類



à base de noix

ナッツ類



préparé avec de l'alcool

酒



vegan

ヴィーガン

ENTRÉES

前菜

ENTRÉES FROIDES - 冷菜

- ① Salade de mozzarella croustillante, tomate confite, 3 300
② mouillette aux olives et caviar d'aubergine
カリカリモッツアレチーズのサラダ、トマトのコンフィ、
オリーブとナスのキャビアのムイエット添え
- ③ Ballotine de foie gras, compotée de mangue 4 120
④ et gingembre, poivre long du jardin, pain d'épices,
⑤ gelée au Sauternes
フォアグラのテリーヌ、マンゴーと生姜のコンポート、
新鮮なロングペッパー、生姜のパン、ソーテルヌゼリー
- ⑥ Tartare de crevettes aux agrumes, palet de riz basmati, 4 330
⑦ espuma de roquette, vinaigrette au yuzu
シトラス風味のエビのタルタル、バスマティライスのウエハース、
ロケットサラダのエスプーマ、ゆずドレッシング
- ⑧ Carpaccio de thon fumé, noix de Saint-Jacques marinées 4 700
⑨ à l'huile de gingembre, crème de raifort,
⑩ pickles de betterave, blinis au sarrasin
スモークしたツナとジンジャーオイル風味の帆立貝
のマリネのカルパッチョ、西洋わさびクリーム、
ビーツのピクルス、蕎麦のブリニ

ENTRÉES CHAUDES - 温菜

- ① Ravioles de crevettes de la presqu'île, 3 610
② bouillon de crustacés au gingembre
③ 海老のラビオリとメダリオン、生姜風味の出汁
- ④ Noix de Saint-Jacques marinées au citron confit, 3 710
⑤ espadon fumé sur un sushi chaud,
⑥ émulsion de sauce hollandaise
ホタテ貝のすき焼き風味、スモークしたカジキと温かい寿司、
オランダーズエマルジョンソース
- ⑦ Escalopes de foie gras, pain au lait vanillé, 4 020
⑧ pomme et jus de viande au vinaigre de cidre, glace foie gras
⑨ 薄切りのフォアグラのソテー、バニラフレンチトースト、
⑩ サイダー風味のリンゴ、フォアグラのアイスクリーム
- ⑪ Médallions de langouste rôtie, risotto de christophine, 4 800
⑫ parfumé aux crustacés, écume de combawa
⑬ ローストロブスターのメダリオン、ハヤトウリのリゾット、
⑭ 貝の風味、カフィアライムフォーム



PLATS CHAUDS

本流

- ⑤ Filet mignon de porc servi avec un pain perdu au foie gras, 4 430
① figue, mousseline de marrons, sauce au foie gras
① 豚ヒレ肉とフォアグラのフレンチトースト、イチジク、
① マペのムースリン、フォアグラのソース
- ① Carré d'agneau et selle en croûte d'herbes du jardin, 4 940
① pommes de terre aux olives, jus d'agneau
子羊肉のロースト(ラックとサドル)、
ガーデンハーブクラスト、ジャガイモとオリーブ、ラムの肉汁
- ① Filet de boeuf poêlé, sauce à la vodka et au thym, 5 460
① polenta courgette et tomate confite,
① mesclun de salade et copeaux de boeuf fumé
牛肉のフィレのステーキ、タイム風味のウォッカソース、
ズッキーニとトマトのコンフィのポレンタ、
削ったスモークビーフ入りミックスサラダ
- ① Veau poêlé, mousseline de champignons, 5 900
① jambon cru, panais glacé, artichaut, jus au Porto
① 仔牛のポエレ、紫イモのマッシュ、生ハム、
① マッシュルームのソテー、パースニップのグレース、
アーティチョーク、ポルトソース
- ① Filet de poisson de la pêche, parfait de potiron, 3 910
① chutney de banane et pota, sauce au rhum Manao et vanille de Tahiti
今日水揚げした魚のポエレ、カボチャのパルフェ、
バナナとポタのチャツネ、ラムとバニラのソース
- ① Filet de papio poêlé, tartelette au fei, 4 020
① crème de fromage blanc, sauce au vermouth blanc
パピオフィッシュ(カスマアジ)のフィレのポエレ、
フェイのタルトレット、コテージチーズクリーム、
ホワイトベルモットソース
- ① Pavé de thon poêlé au sukiyaki, 4 220
① julienne de légumes tandoori, noix de cajou, mousse de riz
すき焼き風味のマグロのステーキ、タンドリー風味の野菜、
カシューナッツ、ライスムース
- ① Goujonnette de parai poêlée, fricassée de légumes, 3 810
① espuma de patate douce, sauce à la coriandre vietnamienne et vana
① クロハギのソテー、野菜のフリカッセ、
① サツマイモのエスプーマ、コリアンダーとウニのソース



DESSERTS

デザート

- ① Red garden - レッドガーデン 1 800
- ① Streusel chocolat noir et fleur de sel, crémeux pistache, sphère framboise et fruits rouges frais
ブラックチョコレートと地元のコーヒー入り、クリーミーなピスタチオ、ラズベリースのスフィアとレッドフルーツ
- ① Chocolat Madong, coeur café du Fenua, sorbet cacao et fleur de sel 1 850
- ① 地元のコーヒー入りマドングチョコレート、ココアと地元のコーヒー入りのソルベ
- ① Sphère chocolat praliné, glace caramel beurre salé 2 050
- ① チョコレートのスフィアのプラリネ、塩味のバターキャラメルのアイスクリーム(グルテンフリー)
- ① Chocolat noir 71%, mousse coco, biscuit à la châtaigne, coulis passion 2 060
- ① 71%ダークチョコレート、ココナッツムース、栗のビスケット、パッションフルーツのクーリ
- ① Ananas poché au bouillon exotique, glace à la vanille de Tah'a'a 2 160
- ① エキゾチックな出汁の風味のポーチドパイナップル、タハア産バニラのアイスクリーム

