

## Discovery Menu

8 500 xpf

Duo foie gras & poached pear with Sauternes, dried fruit chutney

\*\*\*\*\*

Mahi Mahi in paué served with crushed vitelottes, Iberian condiments

\*\*\*\*\*

Polenta with parmesan duck breast, baby bok choy rosemary juice

\*\*\*\*\*

Dark chocolate coulant, rum & grape ice cream

## Suggestion of the week

### Starter

*Poké of tuna with sesame*

*2 100 CFP*

\*\*\*\*\*

### Main Course

*Beef tenderloin, sweet potato pancake and pan-fried porcini mushrooms*

*3 800 CFP*

\*\*\*\*\*

### Dessert

*Tarte coco, ganache chocolat, glace vanille*

*1 600 CFP*

## *BBB* Starter *BBB*

Duo foie gras & poached pear with Sauternes, dried fruit chutney  
2 950 \*\*

Veloute of taro and its egg pouch, Serrano ham brunoises, white truffle oil  
2 150

Caesar salad  
(Grilled chicken or shrimps)  
2 450

Salad of crispy goat, honey vinaigrette  
2 200



Salmon Gravelax with citrus fruit, Espelette pepper espuma  
2 300



Beef tartare pesto, with parmesan cheese chips.  
2 200

## *BBB* The Must *BBB*

Ahi red tuna tartar and its crustu uehetable  
2 350



Ahi red tuna sashimi and its two sauce  
2 350



Ahi red tuna Tahitian raw fish with coconut milk  
2 350



Ahi Tuna trio of Tahitian raw fish, Tartar, and Sashimi  
2700

## *BBB* Garnish *BBB*



Rice, French fries, salad or uegetables wok  
600

## *BBB* Pates & Risotto *BBB*

Spaghetti bolognese  
1890

Tagliatelle carbonara MANAUA Style  
1890

Farfalle with curry shrimp madras  
2550

Uegetables risotto  
2 290 \*



Sans Gluten



Uegan



Uégétarien

Supplements for board and 1/2 board – \* 520, \*\* 770, \*\*\* 1 030 CFP / Taxes and service included

*BBB* Fish *BBB*

Fillet of grouper fish, tian of provoçal vegetables, virgin sauce  
3 250 \*\*

Salmon back on leek puff pastry, white wine emulsion  
3 050

Mahi Mahi in paué served with crushed vitelottes, Iberian condiments  
3 250

Rosted St Jacques nuts, taro risotto  
3 900 \*\*

*BBB* Meat *BBB*

Parmentier of duck with caramelized apple  
3 200

Black Angus beef tenderloin, forest sauce melting potatoes  
3 950 \*\*\*

Rosted larded lamb cannon, pressed sweet potatoes and asparagus, spice juice  
4 150 \*\*\*

Burger of beef (Black Angus) with the scent of Italy, dried tomatoes, pistou and mozzarella  
3 550

Polenta with parmesan duck breast, baby bock choy rosemary juice  
3 900 \*\*

*BBB* Dessert *BBB*

Dark chocolate coulant, rum & grape ice cream  
1 500

Crème brûlée Tahitian vanilla  
1 350

Coconut palet, pineapple sorbet  
1 500

Fine tarte pear, nougat ice cream  
1 500

Selection of sorbet

((Chocolate, rum-grape, vanilla, coffee, coconut, nougat / pineapple, raspberry, passion, lemon mango, strawberry)  
1 350

Gourmet coffee

(Selection of five desserts according to Chef's inspiration)  
1 650

Plate of cheeses according to the market  
2 450

Supplements for board and ½ board – \* 520, \*\* 770, \*\*\* 1 030 CFP / Taxes and service included

**前菜**

フォアグラのテリーヌ、洋梨のソーテルヌワイン煮、ドライフルーツチャツネ添え  
2 950 \*\*

タロイモのスープ、ポーチドエッグ、刻んだセラノハムとトリュフオイルがけ  
2 150

シーザーサラダ  
(チキン又は海老)  
2 450

ヤギのチーズのカリカリサラダ、はちみつドレッシング  
2 200



サーモンのグラブラックス漬けシトラス風味  
バスクの唐辛子エスペレドのムースを添えて  
2 300



牛肉のユッケのバジルソースがけ、パルメザンチーズチップス添え  
2 200

**おすすめ**

マグロのタルタルかりかり野菜  
2 350



マグロのお刺身、二種のソースを添えて  
2 350



タヒチ風マグロのマリネ、ココナッツミルクがけ  
2 350



マグロ三種 (タヒチ風マリネ、マグロのタルタル、お刺身)  
2 700

**付け合わせ**

ライス、フライドポテト、サラダ、野菜炒め  
600



グルテンフリー



ビーガン



ベジタリアン

注: お食事付きプランのお客様へ「\*」付きのメニューをお召し上がりの際には下記追加料金が発生致します。

\*520, \*\* 770, \*\*\* 1030 CFP

表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。

**パスタ & リゾット**

スパゲッティボロネーゼ  
1890

マナバ特製タリアテッレのカルボナーラ  
1890

ファルファッレパスタと海老の  
マドラスカレーソース  
2550

季節の野菜のリゾット  
2290\*



**お魚料理**



シマアジのステーキのプロヴァンス風、野菜添え  
3250\*\*

サーモンステーキのポロネギとパイ添え、白ワインソースをかけて  
3050

マヒマヒ(シイラ)と紫ジャガイモ添え、イベリコ風スパイス  
3250

ホタテのソテーとタロ芋のリゾットと野菜添え  
3900\*\*

**お肉料理**

鴨肉のコンフィと焦がしりんごの パルマンティエ  
スパイスのきいたソース、グリーンサラダ添え  
3200

ブラックアンガス牛フィレ肉、森のソースがけジャガイモを添えて  
3950\*\*\*

子羊のロースト、サツマイモのマッシュと焼きアスパラ  
スパイスの効いたソースをかけて  
4150\*\*\*

ブラックアンガス牛のイタリアン風ハンバーガー、  
ドライトマト、バジルソースとモッツアレラチーズ  
3550

鴨の胸肉のローストの Parmesan チーズ入りポレンタと青梗菜添え  
ローズマリーソースをかけて

注: お食事付きプランのお客様へ「\*」付きのメニューをお召し上がりの際には下記追加料金が発生致します。  
\*520, \*\* 770, \*\*\* 1030 CFP

表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。

## シェフのおすすめコース料理

8 500

フォアグラのテリーヌ、洋梨のワイン煮、ドライフルーツチャツネ添え

**XXXXXXXXXX**

マヒマヒ(シイラ)と紫ジャガイモ添え、イベリコ風スパイス

**XXXXXXXXXX**

鴨の胸肉のローストのパルメザンチーズ入りポレンタと青梗菜添え  
ローズマリーソースをかけて

**XXXXXXXXXX**

ダークチョコレートソースとラムレーズンアイスクリーム

お食事付きプランのお客様はこちらのコースはお選びいただけません

## **XXXXXXXXXX** デザート **XXXXXXXXXX**

ダークチョコレートソースとラムレーズンアイスクリーム

1500

タハア産バニラのクリームブリュレ

1350

ココナッツとパイナップルシャーベット

1500

洋梨のタルトとヌガー入りアイスクリーム

1500

シャーベットとアイスクリームの盛り合わせ

(チョコレート、ラムレーズン、バニラ、コーヒー、ココナッツ、ヌガー  
/パイナップル、ラズベリー、パッションフルーツ、レモンマンゴー、苺)

1350

カフェグルモン

(本日のシェフのおすすめミニデザート5品とコーヒー)

1650

## 本日のチーズの盛り合わせ

内容は仕入れ状況による。

2 450