MENU GOURMET

グルメメニュー

10 900

Starters

スターター

Gourmet Fine Tart, crunchy vegetables
カリカリ野菜のタルト・フィーヌ
or /又は

Mango cannelloni with crab, mussels and melon flavored vinaigrette
マンゴーとカニのカンネッローニ、ムール貝メロン風味のヴィネグレット仕立て、海苔のチュイーユ

Main courses

メインコース

Coconut virgin oil confit Mahi-Mahi, vanilla fish cream,
Grilled artichokes and crispy cracker
ココナッツバージンオイルとを使用したヒマヒのコンフィ、バニラのブランダードクリーム
アーティチョークのグリルとクリスピービスケット

or /又は

Local wood smoked Guinea fowl filled of truffles, a taro root cigar puff, and a white meat and smoked bacon jus
“コフ”の木でスモークした“赤ラベル”付きホロホロ鳥とトリュフ、タロイモのパフ、チキンソースとスモークドベーコンジュース

Desserts

デザート

Bounty inspired coconut surprise, chocolate milk and white chocolate shell,
Coconut heart and lemongrass cream
バウンティチョコレート　ココナッツ入り，ミルクチョコレートとホワイトチョコレートのコック
ココナッツとレモンクリームのクール

Or /又は

Citrus and Vanilla
Tahiti Vanilla and grapefruit freshness,
Citrus butter and timut pepper shortbread Breton, limoncello foam,
Yahourt ice cream
シトラスとバニラ
タヒチ産バニラとフレッシュグレープフルーツ、
シトラスバターとティムットペッパー、ブルターニュショートブレッド、リモンチェッロフォーム、
ヨーグルトアイスクリーム

ミールプラン／夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
グルメメニュー：1900 フラン(お一人様)

Les Prix sont en Francs Pacifique (CFP), taxe inclus (13% TVA and 5% service charge).

MENU EPICURIEN

エピキュリアンメニュー

11 900

Mise en bouche

ミザンブーシュ

Starter

スターター

Lightly spiced Foie gras with green pineapple jelly from Tahiti
Cacao and pepper Espelette cracker and brioche bread

フォアグラ、タヒチ産グリーンパイナップルゼリーとスパイス添え
カカオとエスペレットペッパー、ブリオッシュ

or /又は

Sea urchin panna cotta with lemon
confit fennel and scallops cream with French Espelette pepper

ウニのレモンのパンナコッタ
フェンネルのコンフィとホタテのクリームとフレンチエスペレットペッパー

Main courses

メインコース

Rosted Paraha peue with a caramelized mash of beetroot, and glazed parsnips with meat jus

ツバメウオのロースト、ビーツルーツのキャラメリゼマッシュ、削りパースニップ肉汁とともに

or /又は

Pistachio crust Duck breast filet, Carrots in two ways, orange and cardamom, meat jus

ピスタチオクラストと鴨胸肉のフィレ、ニンジン二種の風味オレンジとカルダモン、ミートジュース

~~~

Pré dessert

プレ デセール

~~~

Desserts

デザート

The Cigar
Like a chocolate cigar, cocoa biscuit, whiskey cream, 60% chocolate mousse,
Cigar ice cream and coffee mirror

ザ・シガー
シガーチョコレート、ココアビスケット、ウイスキークリーム、60%チョコレートムース、
シガーアイスクリームとコーヒーゼリー

or/又は

Citrus and Vanilla
Tahiti Vanilla and grapefruit freshness,
Citrus butter and timut pepper shortbread Breton, limoncello foam,Yahourt ice cream

シトラスとバニラタヒチ産バニラとフレッシュグレープフルーツ、シトラスバターとティムットペッパー、ブルターニュショートブレッド、リモンチェッロフォーム、ヨーグルトアイスクリーム

ミールプラン／夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
エピキュリアンメニュー： 2900 フラン(お一人様)

Les Prix sont en Francs Pacifique (CFP), taxe inclus (13% TVA and 5% service charge).

MENU DEGUSTATION

テイスティングメニュー

14 900

Mise en bouche
ミザンブーシュ

~~~

Mango cannelloni with crab, mussels and melon flavored vinaigrette,
マンゴーとカニのカンネッローニ、ムール貝メロン風味のヴィネグレット仕立て、海苔のチュイーユ

~~~

Foie gras with spices, a green pineapple jelly from Tahiti
Cacao and pepper Espelette
フォアグラ、タヒチ産グリーンパイナップルゼリーとスパイス添え
カカオとエスペレットペッパー、ブリオッシュ

~~~

Pan-fried scallops, with a burned flavored leek mash,
Roasted hazelnut cracker and bisque jus
ホタテと焦がし西洋ネギのマッシュ
キャベツとローストヘーゼルナッツクラッカー、ロブスタージュースの“グレノラータ”

~~~

Wagyu beef filet marinated with Whisky and spices, crispy potato with smoked bacon and Ossau-Iraty cheese, candied sweet potatoes and red onion purée
ウイスキーと香辛料でマリネされた和牛フィレ肉、クリスピーポテトとベーコンの燻製、
オッソーイラティチーズ、砂糖漬けされたさつまいもと赤タマネギのピュレ

~~~

Candied Pumpkin, Passion fruit creamy and Kiwi
キャラメライズドパンプキン、クリーミーパッションフルーツとキウイ

~~~

Bounty inspired coconut surprise, chocolate milk and white chocolate shell,
Coconut heart and lemongrass cream
バウンティチョコレート　ココナッツ入り，ミルクチョコレートとホワイトチョコレートのコック
ココナッツとレモンクリームのクール

お客様への快適なテーブルサービスの為、テイスティングメニューは皆様合わせてのご注文とさせていただきます。

ミールプラン／夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
テイスティングメニュー：3900 フラン（お一人）

Les Prix sont en Francs Pacifique (CFP), taxe inclus (13% TVA and 5% service charge).

A LA CARTE /

アラカルト

*Starter-*前菜

Lightly spiced Foie gras with green pineapple jelly from Tahiti
Cacao and pepper Espelette cracker and brioche bread
フォアグラ、タヒチ産グリーンパイナップルゼリーとスパイス添え
カカオとエスペレットペッパー、ブリオッシュ
3 600

Sea urchin panna cotta with candied lemon fennel and scallops cream with French Espelette pepper
ウニのレモンのパンナコッタ
フェンネルのコンフィとホタテのクリームとフレンチエスペレットペッパー

3 900

Mango cannelloni with crab, mussels and melon flavored vinaigrette
マンゴーとカニのカンネッローニ、ムール貝メロン風味のヴィネグレット仕立て、海苔のチュイーユ

3 500

Gourmet Fine Tart, crunchy vegetables
カリカリ野菜のタルト・フィーヌ
3 400

*Fish-*魚料理

Coconut virgin oil confit Mahi-Mahi, vanilla fish cream,
Grilled artichoke, and crispy cracker
ココナッツバージンオイルとを使用したマヒマヒのコンフィ、バニラのブランダードクリーム
アーティチョークのグリルとクリスピービスケット
4 200

Roasted scampi, snail raviolis, cockles and smoked bacon
Mashed artichokes and garlic and parsley foam, bisque jus
ローステッドスカンピ、エスカルゴのラビオリ、ザルガイとスモークベーコン
アーティチョークのマッシュとガーリックとパセリのフォーム、ビスクジュース

5.900

Snack sea scallops,with a burned flavored of leek mash,
Torrefied haleznut cracker and bisque jus
ホタテと焦がし西洋ネギのマッシュ
キャベツとローストヘーゼルナッツクラッカー、ロブスタージュースの“グレノラータ”
4 900

Rosted Paraha peue with a caramelized mash of beetroot, and glazed parsnips with meet jus
ツバメウオのロースト、ビーツルーツのキャラメリゼマッシュ、削りパースニップ肉汁とともに
4900

*Meat-*肉料理

Wagyu beef filet marinated with Whisky and spices, crispy potato with smoked bacon and Ossau-Iraty cheese, candied sweet potatoes and red onion purée
ウイスキーと香辛料でマリネされた和牛フィレ肉、クリスピーポテトとベーコンの燻製、
オッソーイラティチーズ、砂糖漬けされたさつまいもと赤タマネギのピュレ

5 900

Guinea fowl “red label” smoked with “ kohu ” filled of truffles, a taro root cigar puff, and a white meat and smoked bacon jus
“コフ”の木でスモークした“赤ラベル”付きホロホロ鳥とトリュフ、タロイモのパフ、チキンソースとスモークドベーコンジュース
4 600

Pistachio crust Duck breast filet, Carrots in two ways, orange and cardamom, meat jus
ピスタチオクラストと鴨胸肉のフィレ、ニンジン二種の風味オレンジとカルダモン、ミートジュース
4 900

NZ Lamb Variations, Glazed vegetables, sesame crackers
ラムのバリエーション、野菜のグレーズ、スパイシートマトのクーリ、セサミクロッカン
4 800

ミールプラン／夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
アラカルト・デザートの中からお好きな 2 品もしくは 3 品をコースでご選択：3900 フラン(お一人様)

DESSERTS
デザート

2 750

Bounty inspired coconut surprise, chocolate milk and white chocolate shell,
Coconut heart and lemongrass cream
バウンティチョコレート　ココナッツ入り，ミルクチョコレートとホワイトチョコレートのコック
ココナッツとレモンクリームのクール

~~~

Candied Pumpkin, Passion fruit creamy and Kiwi
キャラメライズドパンプキン、クリーミーパッションフルーツとキウイ

~~~

Citrus and Vanilla
Tahiti Vanilla and grapefruit freshness,
Citrus butter and timut pepper shortbread Breton, limoncello foam,Yahourt ice cream
シトラスとバニラタヒチ産バニラとフレッシュグレープフルーツ、シトラスバターとティムットペッパー、ブルターニュショートブレッド、リモンチェッロフォーム、ヨーグルトアイスクリーム

~~~

The Cigar
Like a chocolate cigar, cocoa biscuit, whiskey cream, 60% chocolate mousse,
Cigar ice cream and coffee mirror
ザ・シガー
シガーチョコレート、ココアビスケット、ウイスキークリーム、60%チョコレートムース、
シガーアイスクリームとコーヒーゼリ

DESSERT WINE BY GLASSES
デザート用甘口タイプのグラスワイン

White Wine (10cl)
白
Muscat Beaumes de Venise, Jaboulet
1,320

Red Wine (10cl)
赤

Banyuls, Gérard Bertrand
900

ミールプラン／夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
アラカルト・デザートの中からお好きな 2 品もしくは 3 品をコースでご選択：3900 フラン(お一人様)
~~~