RESTAURANT VANILLE

夕食付きプランのお客様:　全メニューの中から3品（前菜1品メイン1品デザート1品）
ご選択いただけます。メインには追加料金が加算されるメニューがあります。

Les entrées froides / 冷前菜

Salade César classique / クラッシックシーザーズサラダ
ローマン菜,カッテージチーズソース,パルメザンチーズ　2100cfp / 17,60€
チキン　スライス追加　400cfp / 3,35€

Salade de légumes façon antipasti / 野菜サラダ　アンティパストスタイル
グリル野菜の盛合せオリーブオイル柑橘風味とパルメザンチーズ　2100cfp / 17,60€
パルマハム又はライアテア産スモーク鮹追加　800cfp / 6,70€

Tomate mozzarella/トマト＆モッツレラ
サプライズトマト & クリーミーモッツレラブラッタスタイル,バルサミコ酢,バジルとアーモンド　2300cfp/ 19,30€

Gaspacho de betteraves & chèvre/ ビーツのガスパチョ&山羊のチーズ
ビーツのガスパチョ　スムージースタイル, 山羊の生チーズ, 青林檎と南瓜の種　2100cfp / 17,60€

Mille-feuille de légumes / 野菜のミルフィ–ユ仕立て
島野菜のミルフィ–ユ, トマトムース, ライムシャーベットとバジル　2300cfp/ 19,30€

Foie gras mariné au torchon/ 布包み煮フォワグラのマリネ
布包み煮フォワグラのマリネ,タヒチ島産グレープフルーツのチャツネとココナッツミルクゼリー　3000cfp 25,15€

Carpaccio de filet de bœuf/ 牛肉のカルパッチョ
牛肉のカルパッチ,ピスタチオペスト,アーモンド,ラディシュ大根　オリーヴオイル　スイートチリ風味　3000cfp 25,15€

Taboulé de quinoa au poisson fumé / スモークフィッシュのキヌアタブレ
ライアテア産スモークスモークフィッシュ ,ピーナッツ,オーガニックキヌア,胡瓜,セロリ　2900cfp/ 24,30€

Les entrées chaudes /　温前菜

Velouté de Uru à la truffe / ウルのポタージュ　トリュフオイル風味　2000cfp/ 16,80€
ウル（パンの実）のポタージュ　ココナッツミルク　トリュフオイル

Velouté de courge du motu / モツ産カボチャのポタージュ　2000cfp/ 16,80€
カボチャのスープ　クルミバター　ベーコン＆タイムソ–ス

Steack de tofu snacké & légumes croquants／豆腐ステーキ＆しゃっきり野菜　2300cfp/19,27€
豆腐,マニヨック,アスパラガ,大根,ベビーほうれん草,照り焼きソース＆生姜

Tagliata de bœuf & pistou au basilic du motu／牛肉の細切り＆モツ産バジルピスト　2700cfp/22,60€
牛肉,ロケット菜,　チェリトマト,アーモンド,パルメザン,　キャラメルバルサミコ

Foie gras poêlé/ フォワグラのソテー　2900cfp/24,30€
フォワグラのソテー,ビーツ味噌ブイヨン　卵の黄コンフィ　ライ麦パン

Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / 料金は税込み表示です。

RESTAURANT VANILLE

Les spécialités locales /　郷土料理

Salade de papaye verte et saumon / グリーンパパイヤ&サーモンサラダ　2900cfp/ *24,30€*
グリーンパパイヤ,胡瓜,ロイヤルサーモンのポケ,chiaの種, フェタチーズとスイートチリソース

Ceviche de Korori / コロリ（黒蝶貝の貝柱）の冷製マリネ　2900cfp/ *24,30€*
コロリ（黒蝶貝の貝柱）の冷製マリネ,マンゴ,トリュフ,八角,タハア産エキストラヴァージココナッツオイルマリネ

Sashimi de thon rouge/黒鮪の刺身　2500cfp/*20,95€*
黒鮪の刺身, カッテージチーズソース,山葵,ラディシュ大根

Tartare du jour/ 本日のタルタル　2800cfp/*23,50€*
本日のタルタル「(入荷状況次第)

Tataki de Haura/カジキのタタキ　2800cfp/*23,50€*
カジキのタタキ, 海苔,パッションフルーツ,コリアンダー,トビコ,照り焼きソース風味

Les risottos &pâtes ／リゾット&パスタ

Nouilles de riz, bok choi, champignons enoki, émulsion jasmin et citronnelle du motu　2800cfp/*23,50€*
ライスヌードル，青梗菜，エノキ茸，ジャスミンとモツ産レモンソース

Penne, rougail de tomates et papaye, mozzarella, pesto au basilic　2900cfp/ *24,30€*
ペンネ，トマトとパパイヤのrougail，モッツレラ，バジル風味のペスト

Risotto de coquillettes bio crémeux à la truffe, coppa de parme, jus de viande & espuma au parmesan　2900cfp/ *24,30€*
小さなオーガニックマカロニのリゾットトリュフクリーム，カットパルメザン，グレービーソース&パルメザンムース

Risotto Arborio, crème de cèpes au mascarpone, jaune d'œuf confit au soja　3000cfp/ *25,15€*
Arborio米のリゾット，ポルチーニ茸風味のマスカルポーネクリーム，大豆の卵の黄身甘露煮

Risotto de boulgour bio, crevettes de Tahaa et son émulsion d'algues Nori　3100cfp/ *26,00€*
オーガニックboulgour（クスクス），タハア産海老と海苔ソース

Pâtes complètes bio à la langouste, asperges, fèves, pousses d'épinards, sauce au lait de coco et gingembre de Tahaa à la truffe　3900cfp/ *32 ,70€*
オーガニック全粒粉パスタ　伊勢海老風味，アスパラガス，豆，ほうれん草の芽，
ココナッツミルクとタハア産生姜トリュフ風味ソース

グルテン無使用　ヴェジタリアン　ナッツ使用

Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / 料金は税込み表示です。

RESTAURANT VANILLE

Les poissons / 魚料理

Crevettes sautées/海老のソテー 3700cfp/ *31,00€*
タハア産海老ソテー，マッシュポテト，バナナ&マンゴソース　海胆とライム

Thazard rôti /鰆のロースト 3700cfp/ *31,00€*
Gnocchisポテト，青梗菜とグリーンパパイア，緑茶&パッションフルーツソース

Le Poisson du lagon ／ラグーン魚 3700cfp/ *31,00€*
冷製野菜の柚子風味,細切りタロイモフライ，ココナッツミルク　ブイヨン

Mi-cuit de Thon/鮪の半生焼き 3900cfp/ *32,70€*
マンゴサフランマヨネーズ, グリーンアスパラガスグリル，烏賊墨パスタ, 南国ヴァージンオリーヴオイルソース

Duo de mahi-mahi et calamar /マヒマヒと烏賊のデュオ 3900cfp/ *32,70€*
野菜のグリーンカレー，ココナッツライス，カレー&ココナッツミルクソース，グアヴァソース

Noix de Saint-Jacques/帆立貝 4 500cfp／*37,70€*
マッシュポテトタハア産ヴァニラ風味，ポルチーニ茸&グリーンアスパラガス，甲殻シーフードソース　ヴァニラ風味

Les Viandes / 肉料理

Ballottine de suprême de volaille bio/オーガニックチキンの詰め物 3900cfp/ *32,70€*
Ratéポテトと南瓜のカラメルゼ，椎茸のグリル，シェリードレッシングヴァニラ風味

Filet mignon de porc/ 仔豚のフィレ *3900cfp/ 32,70€*
Travers de porc / ポークスペアリヴ *3900cfp/ 32,70€*
タハア産蜂蜜ロースト，野菜の中華風炒め，スモークウル（パンの実）のムース，ココナッツミルクバーベキューソース

Souris d'agneau / 仔羊のスネ肉 *3900cfp/ 32,70€*
Carré d'agneau / 仔羊の骨付きリヴ *4500cfp /37,70€*
スムール，茄子のキャビア，ウイキョウ，カシューナッツの味噌炒め，グレーヴィーソース

Filet de veau et ris de veau/ 仔牛のフィレとスイートブレッド *4300cfp /36,05€*
赤キヌア，モリーユ茸，豆&グリーピース，クリーミーコニャックソース

Entrecôte de bœuf Black Angus/ Black Angus牛のリヴステーキ *4000cfp/ 33.50€*
Filet de bœuf Black Angus / Black Angus牛のフィレ *4600cfp / 3855€*
さつま芋とじゃが芋，ポルチーニ茸のグラタンヴァニラ風味，タヒチワインソース

Côte de bœuf Black Angus/Black Angus牛リヴステーキ *5900cfp/ 49,50€*
パパイヤ胡椒の粗塩，マッシュポテトトリュフ風味，ペリグーソース

夕食付きプラン追加料金 *1400 cfp/11,75€*

グルテン無使用　ヴェジタリアン　ナッツ使用

Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / 料金は税込み表示です。

RESTAURANT VANILLE

Fromages et Desserts / チーズ＆デザート

Assiette de fromages 2500cfp/*20,95€*
チーズの盛合せ

Baba tropical, compotée d'ananas, romarin et yuzu crème à la vanille, sirop de mangue et fruit de la passion 1900cfp/*15,95€*
トロピカルババ，パイナップルのコンポート，ローズマリー&柚子クリームヴァニラ風味，マンゴ&パッションフルーツシロップ

Crème brûlée à la vanille de Taha'a et rhum brun de Tahiti 1900cfp/*15,95€*
クレームブリュレ　タハア産ヴァニラ　&タヒチ産ラムブラウン風味

Parfait aux fruits rouges, Streusel cacao, Namelaka framboise et chocolat au lait, meringue croquante et sorbet à la framboise 1900cfp/*15,95€*
レッドベリーフルーツパフェ，カカオクランブル，なめらかラズベリー&ミルクチョコレート，
クリスピーメレンゲ&ラズベリーシャーベット

Moelleux chocolatValrhona 70%,cœur coulant praline, glace au caramel beurre salé 1900cfp/*15,95€*
チョコレートケーキ　Valrhona 70%　プラリネ ソース　塩バターキャラメルアイスクリーム

Tarte au crémeux passion et meringue croquante, sablé breton compotée mangue, gingembre et citron vert 1900cfp/*15,95€*
パッションフルーツクリームタルト&クリスピーメレンゲ&ブレトンサブレマンゴコンポート，生姜&ライム

Parfait glacé à la vanille, rhum brun de Taha'a, ananas rôti coulis parfumé au piment doux d'Espelette 1900cfp/*15,95€*
ヴァニラアイスクリームパフェ，タハア産ブラウンラム，ローストパイナップル　エスペレット唐辛子ソース

Assiette de fruits frais 1900cfp/*15,95€*
フルーツの盛合せ

Café gourmand du Taha'a/ タハアグルメコーヒー 1900cfp/*15,95€*
Truffe chocolat Kalhùa, madeleine citron vert, marshmallow miel pistache, tartelette aux fruits
カルアチョコレートトリュフ，マドレーヌライム風味，マシュマロ　蜂蜜ピスタチオ，フルーツタルト

グルテン無使用　ナッツ使用　ヴェジタリアン

食品アレルギーなどございましたら、ご遠慮なくスタッフにお報せ下さいませ。

Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris /料金は税込み表示です。