

Menu Degustation

Le Chef Pierre Antoine Malichier vous invite à découvrir le meilleur de sa carte,
à travers son menu dégustation 5 plats.

シエフ クレモン・トレントがお勧めするスペシャル 5 コースメニュー –

18'685 (186) xpf

★Supplément Demi-Pension: 9'000 xpf (90) 食事つきプラン、追加 9000 (90)

Accord Mets et Vins – ワイン・ペアリング - 10'605 (106) xpf

Entrees

OEUF PARFAIT

Dashi aux Asperges Vertes, Caviar, Crumble de Parmesan, Coulis d'Ail Noir

パーフェクト・エッグ

アスパラガスの出汁、キャビア、パルメザンチーズ、ガーリックペースト

4'000 (40)

POULPE SAUTE

Houmous, Sarrasin, Tomate Cerise

フェヌア産タコのソテー フムス、麦のポップコーン、チェリー・トマト

3'600 (36)

THON ROUGE AHI

Croûte de Riz Soufflé, Emulsion Sriracha, Agrumes

マグロのライス・クラッカー包み シトラスとスパイシー・クリームソース

4'195 (41)

FOIE GRAS POELE

Chutney d'Ananas, Gel Gingembre, Vanille de Taha'a

フォアグラ バイナップルのチャトニー（ジャム）、生姜のジェルとタハア産バニラ

4'090 (40)

TIRADITO DE SAINT-JACQUES

Vinaigrette au Sésame, Quinoa soufflé

ティラデイト・スキャロップス（ホタテのセビーチェ）ゴマのドレッシングとキノア

3'800 (38)

SALADE DE BETTERAVES

Fromage Blanc, Piment, Echallote, Herbes Fraîches, Noisettes

ビーツのサラダ ヨーグルト、チリ、エシャロット、ハーブ

3'150 (31)

Garnitures

Purée de Pommes de Terre マッシュポテト **650 (6,5)**

Riz Blanc ライス **600 (6)**

Légumes Sautés 野菜のソテー **650 (6,5)**

Purée de Pommes de Terre à la Truffe トリュフのマッシュポテト **1'900 (19)**

Frites Maison 自家製フライドポテト **650 (6,5)**



Plats - De la Mer

FILET DE PAPIO EN CROUTE

Legumes du Fenua, Noix, Epices, Jus Aigre Doux
黒パピオ（魚） スパイスとアーモンド、甘酸っぱいソース添え

6'080 (60)

URAVENA

Sauce Fruit de la Passion, Piment, Olives Noires, Pommes de Terre Sautées
じっくり焼いたウラベナ（魚） テリとパッション・フルーツのソース、黒オリーブとポテトのソテー

6'200 (62)

MAHI MAHI

Courge Mautini, Salade de Fenouil et Radis, Émulsion d'Huile d'Olive de Toscane
マヒマヒ かぼちゃ、フェネルのサラダ、トスカナオリーブオイルのソースを添えて

5'610 (56)

LA PECHE DE LA SEMAINE

今週のラグーンフィッシュ

5'720 (57)



Plats - Nos Viandes

COTELETTES D'AGNEAU

Aubergine Grillée, Rougail, Gazpacho d'Amande, Harissa
ナスのグリル、パパイヤとピーマンのソース、アーモンドガスパッチョ、チリペッパーとスパイスの薬味

6'000 (60)

FILET DE VEAU LAQUÉ

Choux Multicolore, Noisette, Oignons Caramélisés
子牛のテンダーロイン 彩りのカリフラワー、ヘーゼルナッツ、カラメライズド・オニオン

6'800 (68)

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS *

Carottes rôties au miel de Huahine, shiitake au gingembre, émulsion de soja caramélisée
プライムUSブラック・ビーフフィレ フアヒネ産ニンジンのハニーロースト、生姜風味の椎茸、焦し醤油のソースを添えて

***Supplément Demi-Pension: 3'000 xpf (30) par persone** 食事つきプラン、追加 3000(30)

7'850 (78)

SUPRÊME DE VOLAILLE DE CHALON

Riz pilaf aux noix de cajou, crème de curry rouge
シャロン産鶏 カシューナッツナッツ入りの黒米、レーズン、ココナツクリームを使ったレッドカレー

5'250 (52)

Les prix sont en francs pacifiques sauf ceux entre parenthèses qui sont en dollars américains pour votre information seulement,
basé sur le taux de change moyen
Taxes incluses, frais de service de 5%, © Prix réglementés par le gouvernement
Origines de la viande: Volaille: France boeuf, veau: Etats-Unis // Agneau: Nouvelle-Zélande