

# manu tuki

## L'Escapade Gourmande au Private Island

### Les Entrées / Starters



#### Langouste

*En raviole et sa crème d'huître*

*Spiny lobster ravioli in oyster cream*

2500 Cfp / 21 € (Supplément : 500 Cfp / 4 €)



#### Thon Rouge

*Mariné au jus d'agrumes et servi croustillant*

*Marinated crunchy of yellow fin tuna with citrus juice*

2200 Cfp / 18.4 €

#### Bouillabaisse

*Poissons du lagon et fruits de mer, croûtons à la rouille et Comté*

*Lagoon fish and seafood bouillabaisse, croutons with aioli sauce and comté cheese*

2300 Cfp / 19 €



#### Foie Gras de Canard

*Escalope poêlée, julienne de légumes confits au miel de Tahiti et poivron étuvé au Xeres*

*Pan-seared duck foie gras, vegetable confit and fondue of red bell pepper with Jerez*

2800 Cfp / 23.5 € (Supplément : 800 Cfp / 6.7 €)



#### Salade de Poisson du Lagon

*Au fruit de la passion, jeunes pousses de salade et vinaigrette exotique*

*Lagoon fish salad with passion fruit, organic mix and exotic dressing*

2400 Cfp / 20 €



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

# manu tutui

## L'Escapade Gourmande au Private Island

### De la Terre et de la Mer / Main Course

#### **Langouste**

*Rôtie entière, réduction de mangue au gingembre*  
*Tuamotu spiny lobster dome over its mango-ginger reduction*  
7500 Cfp / 63 € (Supplément : 4400 Cfp / 36.8 €)

#### **Mahi-Mahi**

*Filet à l'ananas et son risotto de champignons sauvages,*  
*Julienne de papaye verte en salade*  
*Filet of Mahi-Mahi layered with pineapple and its wild mushrooms risotto,*  
*Julienne of green papaya salad*  
3200 Cfp / 26.8 €

#### **Crevettes & Saint Jacques**

*Fricassée façon Provençale, légumes marinés au basilic*  
*Prawn and diver scallop fricassée, seasonal vegetables comfit with basil*  
3500 Cfp / 29 €

#### **Carré d'Agneau**

*Rôti aux herbes de Provence, gratin de pomme de terre et mousseline d'épinard,*  
*Jus d'agneau aux échalotes caramélisées*  
*Grilled rack of lamb crusted with herbs, potato "au gratin" and spinach mousseline,*  
*Lamb "jus" with caramelized shallots*  
3800 Cfp / 31.8 € (Supplément : 700 CFP / 5.8 €)

#### **Filet de Bœuf**

*Galette de pomme de terre à l'huile de truffe, réduction de madère au foie gras*  
*Black Angus tenderloin, potato galette with truffle oil, Madeira and foie gras emulsion*  
4800 Cfp / 40.2 € (Supplément : 1800 Cfp / 15.1 €)

#### **Poulet Fermier façon « Wellington »**

*"Wellington" style free range chicken breast*  
3200 Cfp / 26.8 €



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

# manu tutki

## L'Escapade Gourmande au Private Island

### Les Fromages et Desserts / Cheese and Desserts

#### Fromages Affinés de notre Maître Fromagier

*Cheese master's selection of French matured cheese*

2200 Cfp / 18.4 € - Supplément : 400 Cfp / 3.3€



#### Crème Brûlée à la noix de coco

*Coconut crème brûlée*

1950 Cfp / 16.3 €



#### Méli Melo de Fruits Exotiques

*Exotic fruit meli melo*

1950 Cfp / 16.3 €

#### Tarte et Glace à la Noix de Coco

*Coconut tart and ice cream*

1950 Cfp / 16.3 €

#### Moelleux au Chocolat

*Glace à la vanille de Taha'a*

*Chocolate lava cake with vanilla ice cream*

1950 Cfp / 16.3 €



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE