
Cold Starters - 冷たい前菜

Duck foie gras ballotine with five spices and a pear compote

エピス風味鴨のフォアグラ、洋梨のジャム添え

2 590 cfp

Sea scallop carpaccio marinated in Marquesas lime juice, assorted greens with asparagus tips

帆立のカルパッチョ、マルキーズ諸島産ライムでのマリネ、グリーンアスパラと海苔で彩りを加えたサラダ添え

1 890 cfp

Marinated salmon « Gravlax style » with pink peppercorns and greens with a citrus fruit dressing

ディルとこしょうの実の香りをつけたサーモンのマリネ、柑橘フルーツドレッシングのサラダ添え

2 190 cfp

Deep fried Vairao Tahitian prawn with a crispy vegetable salad and mango dressing

ヴァイラオ産の海老フライ、マンゴーヴィネガードレッシングのサラダ添え

1 990 cfp

Smoked duck breast salad with apples, garlic croutons and pine nuts

鴨の燻製サラダ、アップル、ガーリック、松の実、クルトン和え

1 890 cfp

Beef fillet carpaccio topped with capers and virgin olive oil, walnut salad

ケーパーとオリーブオイルのビーフカルパッチョ、くるみ入りサラダ添え

1 890 cfp

Warm Starters - 温かい前菜

Creamy mussel soup with diced vegetables

ムール貝&きざみ野菜のスープ

1 790 cfp

Homemade cream of mushroom soup

特製きのこのスープ

1 590 cfp

Pesto linguini with fresh basil and pine nuts

フレッシュバジルと松の実ペストソースのリングィーネパスタ

1 790 cfp

Seafood penne pasta with marinated seafood

シーフードマリネのペンネパスタ

1 890 cfp

Parmesan risotto topped with crispy parmesan wafers

パルメザンリゾット クリスピーパルメザンチップス添え

1 890 cfp

Prices include all taxes.
表示価格は全て税込みとなっております。

From the Ocean - 海の幸

*Grilled fillet of Surgeon Fish,
Risotto with Parma ham, smoked cream sauce & truffle oil*
ニザダイのグリル、スモーククリームとトリュフオイル風味、パルマハムのリゾットを添えて
2 990 cfp

*Seared Yellowfin Tuna,
Braised cabbage with bacon and a red wine sauce*
マグロのレアステーキ、赤ワインソース、ベーコン入り蒸しキャベツ添え
2 990 cfp

*Fillet of Seagrouper with Taha'a vanilla,
Buttered local spinach & mushrooms*
ハタのエスカロップ タアア産バニラソース、ほうれん草ときのこのバターソテー添え
2 990 cfp

*Pacific Salmon roasted with sesame oil,
Flavored with fennel & Teriyaki sauce*
サーモンのゴマ風味ロースト、フェネルと照り焼きソース添え
3 290 cfp

*Seared Sea Scallops with a mushroom risotto
& herb oil*
ホタテのポワレ、マッシュルームのリゾットとハーブオイル添え
3 290 cfp

*Roasted fillet of Mahi-Mahi with pepperoni,
Leek fondue & veal stock with anchovies*
マヒマヒのローストにペペロニの刻み、アンチョビ入りリグレイビーソース、リークフォンデュ添え
2 990 cfp

*Fillet of Swordfish, curried vegetables with fresh coconut milk,
Almonds and dried grapes*
メカジキのココナツ風カレー、アーモンドとレーズン入り、野菜添え
2 990 cfp

*Seared Vairao Tahitian prawns with an Armorican sauce
& Arborio rice*
ヴァイラオ産海老のソテー オマールのビスク&リゾット
3 290 cfp

From the Land - 山の幸

*Roasted rack of lamb with an old style mustard sauce,
Gratin potatoes and steamed vegetables*

子羊の背肉のロースト マスタードソース、ポテトグラタン&蒸し野菜

3 290 cfp

*« Rossini style » fillet of beef with morel mushrooms, seared duck foie gras
& “Dauphinois” potatoes*

きのこ入りロッシーニ風 牛肉のフィレステーキ、フォアグラのポワレとポテトグラタン添え

3 990 cfp

*Grilled veal medallion with tamarind,
« Provencial » vegetables and creamy polenta*

仔牛のフィレグリル、タマリンド、プロヴァンス風野菜とクリーミーポレンタ添え

3 290 cfp

*Duck breast with Seichuan peppercorns,
Rangiroa honey reduction & sweet potato mousseline with fresh vegetables*

四川唐辛子風 鴨の胸肉グリル、ランギロアハニーソース、スイートマッシュポテトと野菜添え

3 590 cfp

*Steak Tartare (Raw Beef) Italian style with roasted potatoes
& young greens in a sesame and sherry dressing*

イタリア風 牛肉のタルタルステーキ、ローストポテトとシェリー酒と胡麻のドレッシングのグリーンサラダ添え

3 290 cfp

*Wok of fillet of pork marinated in an oyster sauce
with crispy vegetables in sesame oil*

中華風 豚肉のフィレと野菜のオイスターソース炒め

3 290 cfp

*Grilled Rib Eye Steak with a veal reduction sauce
& glazed vegetables*

牛肉のリブステーキ、仔牛濃縮ソース、野菜のグラッセ添え

3 390 cfp

Desserts - デザート

Dark Chocolate tartl with a bitter cacao sauce and a almond flavoured whipped cream
ビターチョコレートタルト、アーモンド添え生クリーム & チョコレートソース

Chocolate trilogy with a Polynesian Citrus Fruit Reduction
3種のチョコレート、ポリネジアン柑橘フルーツソース

Strawberry charlotte with a raspberry coulis center
野イチゴのシャルロット、ラズベリーピューレ

Rangiroa Honey Ice Cream with caramelized almonds and wafer
ランギロアハニーの自家製アイスクリーム、カラメルアーモンドチャンクとスパイスウェハース添え

Light iced mousse “Chiboust” style, flavored with coconut and a passion fruit coulis
シブースト風ココナッツムースアイス、パッションフルーツピューレ

Candied Iced Nougat with dried fruit, Florentine almond biscuit with a raspberry coulis
冷たいヌガー、ラズベリーピューレ、フィレンツェ風アーモンドビスケットとドライフルーツ添え

Taha’a vanilla crème brûlée
タハア産バニラのクレームブリュレ

Selection of Sorbets :
« Guava, Lemon, Mango, Passion fruit, Pineapple or Custard Apple »
with fresh fruit and a caramelized mango coulis
お好みのシャーベットを以下よりお選びください。
グアバ、レモン、マンゴ、パッションフルーツ、パイナップル、カスタードアップル
フレッシュフルーツとカラメルマンゴソース添え

Selection of Ice Cream :
« Vanilla, Chocolate, Coffee, Rangiroa Honey or Coconut »
with fresh fruit and a caramelized mango coulis
お好みのアイスクリームを以下よりお選びください。
バニラ、チョコレート、カフェ、ココナツ
フレッシュフルーツとマンゴソース添え

Desserts - デザート :
1 490 cfp

Prices include all taxes.
表示価格は全て税込みとなっております。