



美食家メニュー

3品 / 13,900cfp/名

夕食込プラン追加：5,900cfp/名

食通メニュー

4品 / 15,900cfp/名

夕食込プラン追加：7,900cfp/名

満喫メニュー

5品 / 17,900 cfp/名

夕食込プラン追加：9,900cfp/名

シェフ Julien Roux とパティシエによる
厳選メニューをご提供させていただきます。





Pour commencer / お始めに

Entrées Froides / 冷前菜

Le Foie Gras / フォワグラ

En pressé au thon fumé de Raiatea habillé d'amandes, caramel d'ananas et pain toasté
ライアテア産 鮭のスモークのテリーヌ アーモンドデコレーション
パイナップルのカラメル煮トースト添え

Le Mahi-Mahi / マヒマヒ

En gravelax aux aromate, salade de vitelotte et micro herbes, émulsion citron vanille
Gravelax s風, 紫芋とハーブサラダ レモンヴァニラドレッシング

Le Crabe Royal / キング蟹

Sur un tartare de Granny Smith, gelée de poivron rôti et salsa de fruits croquants
青林檎のタルタルのせ, ローストピーマンゼリーとカリカリフルーツサラダ

Entrée Chaudes / 温前菜

L'œuf / 卵

En coque sans coque, royale d'asperge et capuccino de parmesan fumé,
copeaux d'asperges à l'huile d'olive citrino

殻無し茹卵, アスパラガスとスモークパルメザンのカプチーノ,
カットアスパラガス レモンオリーブ・オイル風味

La Saint Jacques / 帆立貝

Juste saisie, caviar osciètre, gelée d'agrumes, jardinière de mini légumes, vinaigrette acidulée
さっと強火焼き, **osciètre**キャビア, 柑橘ゼリー, ミニ野菜, 酸味ヴァニラドレッシング

La Crevette / 海老

Péché à Teahupoo et déclinée en trois façons, en ceviche, en papillote croustillante
et fumée au moment

Teahupoo 産と3種の調理法, マリネ, クリスピー包焼き&瞬間スモーク





Pour suivre / お次に

Les poissons / 魚料理

Le Thon / 鮪

En mi-cuit aux épices cajun, pommes Darphin au chorizo ibérique, oignon vert,
condiment à la mangue
半生焼きケイジャンスパイス風味, « *Darphin* » 芋とイベリコチョリゾ, 長葱,
マンゴ添え

Le Perroquet / 南洋ブ鯛

Simplement cuit à l'huile d'olive, génoise de basilic et sa minestrone de légumes au pistou
オリーブオイルシンプルソテー, バジル, 野菜のミネストローネピストゥ風味

Le Mahi Mahi / マヒマヒ

Grillé puis lentement confit à l'huile d'olive vanille,
raviole ouverte au lait de coco et légumes au piment d'Espelette
グリル後 ヴァニラオリーブオイル ゆっくり煮, ココナッツミルクラヴィオリ
野菜エスペレッテ唐辛子風味

Les viandes / 肉料理

L'Agneau / 仔羊

En canon rôti aux herbes, son cromesquis à la menthe,
Cannelloni de courgette au fromage de chèvre frais, ail confit noir
大砲型 子羊のロースト、ハーブ風味 子羊のフライ ミント風味
ズッキーニのカネロニ 山羊のフレッシュチーズ ガーリック黒コンフィ

Le Bœuf / 牛肉

Le cœur d'entrecôte façon Mirabeau, purée de pomme de terre légère et carotte glacée
リヴロース Mirabeau風, マッシュポテトと人参グラッセ

Le Canard / アヒル

Le magret rôti en croute de pain d'épice, patate douce, légumes acidulés,
caramel de vin rouge aux épice
胸肉ローストスパイスパン包み, さつまいも, 酸味野菜,
赤ワインのカラメルスパイス風味





Pour finir / お締めに

Les desserts / デザート

Le Moelleux au chocolat

Cœur coulant au piment d'Espelette, piquillos confits et
sorbet framboise

柔らかいチョコレートケーキ

とろけるジンジャーとエスペレッテ唐辛子, *piquillo* コンフィ,
ラズベリーシャーベット

Le St-Honoré

A la fraise, tuile au miel et sorbet citron

ル サントノレ

苺, 蜂蜜焼菓子&レモンシャーベット

Le Traou Mad

Crèmeux pralinée, mousse passion et sorbet banane

ル トラウ マッド (バタークッキー)

クリーミープラリネ, パッションフルーツムースとバナナシャーベット

