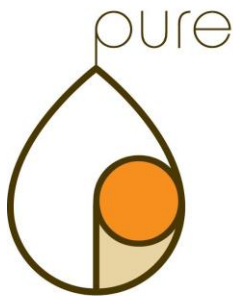


アペタイザー/ Starters

海洋の心、スカロップ、「Opunohu」
The ocean's heart, scallops, Opunohu
3200 Cfp / 27.3 €



の海老、蟹
prawns and torteau crab

二風のダックフォアグラ、トリュフ
Duck foie gras terrine cooked two ways with black truffle
2800 Cfp / 23.9 €

ナポレオン、半熟マグロと3種類のキャビア
Napoleon of half-seared yellow fin tuna and its three caviar
2500 Cfp / 21.4 €

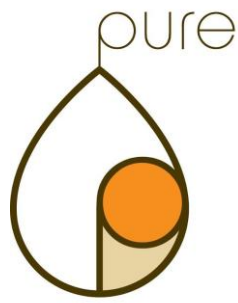
マグロのタルタルとアボカドとマンゴのクリー
Crispy pyramid of yellow fin tuna tartar with avocado and mango coulis
2200 Cfp / 18.8 €

モーレア島の野菜で巻とモザレラ (ベジタリアン)
Rainbow ballotine of seasonal vegetables and buffalo mozzarella
1450 Cfp / 12.4 €

スープ / Soups

野菜の本日のスープ (ベジタリアン)
Soup of the day with vegetables from here and elsewhere
1300 Cfp / 11.1 €

ツアモツ諸島のロブスターのビックスとシーフードのサラダ
Tuamotu spiny lobster bisque and its look warm seafood salad
2200 Cfp / 18.8 €



魚とシーフード / Fish and Seafood

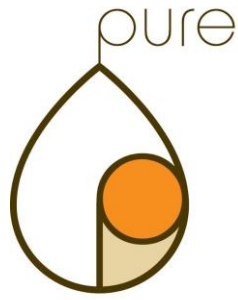
ハーブとアーモンドバターのスカロップ、赤いピーマンとライム
Diver scallops with herbs and almond butter, red bell pepper, white pearl and lime gel
3900 Cfp / 33.3 €

ラゴーンの魚のクリビアックと野菜
Fresh lagoon fish wrapped in puff pastry with vegetables in a crustacean's reduction
3000 Cfp / 25.6 €

とろ火で煮込んだスコットランドのサーモンとバナナ葉で蒸かしたご飯
Center cut of Wild Scottish salmon slow cooked with sorrel, steamed rice in banana leave
3450 Cfp / 29.5 €

ロイヤルシーフード串
スカロップ、アラスカ州の蟹、「Opunohu」海老、イカ
Jumbo skewer of diver scallops, Alaskan king crab, Opunohu prawns, squid and catch of the day
4500 Cfp / 38.5 €

ツアモツ諸島のロブスターシチューと自分のビスック
Shell less Tuamotu spiny lobster stew served with its own bisque
6500 Cfp / 55.5 €



肉 / Meat

「Wellington」風のチキンとキャラメルした野菜

“Wellington” style free-range chicken breast and caramelized baby vegetables
3300 Cfp / 28.2 €

ドーム形のダックコンフィとマッシュポテトとマッシュルーム

Dome confit of Moulard duck, potato mousseline and wild mushrooms
3500 Cfp / 29.9 €

ラムのヒレとマッシュ・ポテトとスピナッシュとマッシュルーム

Filet of lamb crusted with potato, fondue of spinach and mushrooms, reduction
3700 Cfp / 31.6 €

「Maxim' style」風の「Black Angus」ビーフヒレ肉とキャベツと生姜

Black Angus beef tenderloin and Maxim's style, green cabbage velvet with ginger
4400 Cfp / 37.6 €

小牛の肉とコンテチーズとパスタ・グラタン、ペリゴール産の黒いトリュフ・ソース

*Suckling veal chop stuffed, gratin of pappardelles pasta with comté cheese,
baby onions and Perigord black truffle sauce*
4800 Cfp / 41 €

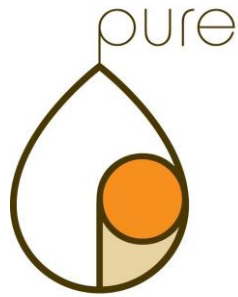
リゾット

パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット、ブレザオラグリーンアスパラガス

Risotto with aged reggiano parmesan cheese, bresaola tirolese and green asparagus
2700 Cfp / 23 €

「Acini di pepe」のリゾット、プロヴェンす風のイカ

Risotto of acini de pépé with Provençale-style baby calamari
2500 Cfp / 21.3 €



チーズとデザート / Cheese and Dessert

フランス製チーズ

サラダと 香辛料

French raw-milk cheese, mesclun salad and condiment

2300 Cfp / 19.7 €

チーズケーキ

オリジナルレシピ、赤い果実のクリー

Old fashioned cheesecake with its red berry coulis

1300 Cfp / 11.1 €

パリ・ブレストとキャラメルピスタチオ

Choux pastry with praline light cream, candied pistachio

2300 Cfp / 19.6 €

チョコレートのピラミッド

Chocolate pyramid

2000 Cfp / 17.1 €

メリング・アイス・パルフェとパッションフルーツ

Meringue iced parfait flavored with passion fruit

1300 Cfp / 11.1 €

モーレア島のフルーツのパイ

Old style pie with exotic fruit

1300 Cfp / 11.1€

リンゴタルトとバニラ・アイスクリーム (10分)

Apple tart and vanilla ice cream

1300 Cfp / 11.1€

「Manjari」 ヴァローナチョコレートのクアー・クーラ (10分)

Valrhona "Manjari" chocolate molten cake

2000 Cfp / 17.1 €

アイスクリームとシャーベット

品揃えを食べてみてください！

Our selection of ice cream and sherbets

1 スクープ / scoop - 400 / 3.4 €

2 スクープ / scoops - 700 / 6 €

3 スクープ / scoops - 1000 / 8.5 €