

MENU GOURMET

グルメメニュー

9 900

Starters

スターター

**Betroot, watermelon and cucumber tartare,
Arugula and wasabi ice cream, Betroot jelly**

ビーツ、スイカとキュウリのタルタル、ルッコラとわさびのアイスクリーム、ビーツのゼリー

or /又は

Mango cannelloni with crab, mussels and melon flavored vinaigrette

マンゴーとカニのカンネッローニ、ムール貝メロン風味のヴィネグレット仕立て、海苔のチュイュー

Main courses

メインコース

**Coconut virgin oil confit Mahi-Mahi, vanilla fish cream,
grilled artichokes and crispy cracker**

ココナッツバージンオイルを使用したヒマヒのコンフィ、バニラのブランダードクリーム
アーティチョークのグリルとクリスピービスケット

or /又は

**Roasted breaded half pigeon, thigh and liver on the bone
Taro roots and bacon risotto, Cepes mushrooms cigar, pigeon juice**

ピーカンナッツパン粉揚げとハーフ鳩肉のロースト、内臓ともも肉のカイエット、
タロとベーコンのリゾット、セップ茸の春巻き、鳩肉のジュース

Desserts

デザート

Piña Colada

**Vanilla flavored pineapple compote, cinamon crumble,
piña colada emulsion and rum ice cream**

ピニャコラーダ

バニラ風味のパイナップルコンポート、シナモンクランブル、
ピニャコラーダエマルジョンとラムのアイスクリーム

or /又は

**Bounty inspired coconut surprise, milk and white chocolate shell
Coconut heart and lemongrass cream**

バウンティチョコレート ココナッツ入り、ミルクチョコレートとホワイトチョコレートのコック、ココナッツ
とレモンクリームのクール

ミールプラン/夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
アラカルト・デザートの中から好きな2品もしくは3品をコースでご選択：1900フラン(お一人様)

MENU EPICURIEN

エピキュリアンメニュー

10 900

Mise en bouche

ミザンブーシュ

Starter

スターター

French Espelette pepper flavored foie gras with passion fruit jelly
Marlon Brando's Tetiaroa island honey crispy cracker, French brioche
エスプレットペッパー風味の鴨のフォアグラのテリーヌ、パッションフルーツゼリーを添えて
テティアロア産蜂蜜のチュイーユとブリオッシュ

or /又は

Hibiscus flower filled with Paraha-peue fish and sea urchin
Taro and lobster espuma

ツバメウオとハイビスカス、生うに、タロのエスプーマ、ロブスターのカルカッスジュース

Main courses

メインコース

Parahape hue filet cooked beetroot, mash carrots, glazed beetroots and citrus
flavours....

ツバメウオのフィレ、ビーツ、マッシュキャロット、ビーツの削りとレモン風味

or /又は

Roasted duck file, smoked roasted potatoes, red confit onions, confit peppers juice,
tarragon flavours.....

鴨フィレ肉のロースト、ローストポテトの燻製、赤タマネギのコンフィ、ペッパージュースのコンフィ、タラゴン風味

~~~~

**Pré dessert**

プレ デセール

~~~~

Desserts

デザート

Crunchy cocoa and salted peanut circle,
Cream cocoa custard and Tonka bean ice-cream
クランチーチョコレートとヘーゼルナッツと塩味ピーナッツのクリスピープラリネ、
トンカ豆のアイスクリーム

or /又は

Piña Colada

Vanilla aromatized pineapple compote, cinamon crumble,
Piña colada emulsion and rum ice cream

ピニャコラーダ

バニラ風味のパイナップルコンポート、シナモンクランブル、
ピニャコラーダエマルジョンとラムのアイスクリーム

ミールプラン/夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
アラカルト・デザートの中から好きな2品もしくは3品をコースでご選択：2900フラン(お一人様)

MENU DEGUSTATION

テイスティングメニュー

13 900

Mise en bouche

ミザンブーシュ

~~~~

## Mango cannelloni with crab, mussels and melon flavored vinaigrette,

マンゴーとカニのカンネッローニ、ムール貝メロン風味のヴィネグレット仕立て、海苔のチュイュー

~~~~

Hibiscus flower filled with Paraha-peue fish and sea urchin Taro and lobster espuma

ツバメウオとハイビスカス、生うに、タロのエスプーマ、ロブスターのカルカッスジュース

~~~~

## Pan fried scallops with mussels stuffed croustilles, Kefir Lime foam and Arugula coulis

ホタテのポワレ、ムール貝のカレーとココナッツミルクのクロメスキ  
ケフィアの葉のエキュム、ルッコラのクーリ

~~~~

Roasted Black Angus beef filet, squid ink octopus stew

ローストブラックアンガス牛フィレ肉、イカ墨とタコのシチュー、クリスピーカネロニ入り

~~~~

## Confit beetroot, creamy lemon custard, grapefruit and Taha'a's vanilla ice cream

ビーツのコンフィ、クリーミーレモンカスタード、グレープフルーツアイスクリームとタハア産バニラ

~~~~

Crunchy cocoa and salted peanut circle, Cream cocoa custard and Tonka bean ice-cream

チョコレートムース、ヘーゼルナッツと塩味ピーナッツのクリスピーアラリネ、トンカ豆のアイスクリーム

お客様への快適なテーブルサービスの為、テイスティングメニューは皆様合わせてのご注文とさせていただきます。

ミールプラン/夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
テイスティングメニュー：3900フラン（お一人）

A LA CARTE /

アラカルト

Starter-前菜

French Espelette pepper flavored foie gras with passion fruit jelly
Marlon Brando's Tetiaroa island honey crispy cracker, french brioche
エスプレットペッパー風味の鴨のフォアグラのテリーヌ、パッションフルーツゼリーを添えて
テティアロア産蜂蜜のチュイユとブリオッシュ
3 600

Hibiscus flower filled with Paraha-peue fish and sea urchin
Taro and lobster espuma
ツバメウオとハイビスカス、生うに、タロのエスプーマ、ロブスターのカルカッスジュース
3 900

Mango cannelloni with crab, mussels and melon flavored vinaigrette
マンゴーとカニのカンネッローニ、ムール貝メロン風味のヴィネグレット仕立て、海苔のチュイユ
3 500

Betroot, watermelon and cucumber tartare,
Arugula and wasabi ice cream, betroot jelly
ビーツ、スイカとキュウリのタルタル、ルッコラとわさびのアイスクリーム、ビーツのゼリー
3 100

Fish-魚料理

Coconut virgin oil confit Mahi-Mahi, vanilla fish cream,
grilled artichoke, and crispy cracker
ココナッツバージンオイルを使用したヒマヒのコンフィ、バニラのブランダークリーム
アーティチョークのグリルとクリスピービスケット
4 200

Pan fried scallops with mussels stuffed croustis,
Kefir Lime foam and Arugula coulis
ホタテのポワレ、ムール貝のカレーとココナッツミルクのクロメスキ
ケフィアの葉のエキュム、ルッコラのクーリ
4 900

Parahape hue filet cooked beetroot, mash carrots, glazed beetroots and citrus flavours....
ツバメウオのフィレ、ビーツ、マッシュキャロット、ビーツの削りとレモン風味
4200

Chorizo flavored lobster pan fried mix vegetables, squids and mussels in parsley butter, saffron shortbread, lobster juice
ミックスベジタブル、イカとムール貝のパセリバター炒め
サフランショートブレッド、ロブスタージュース
5300

Meat-肉料理

Roasted Black Angus beef filet, squid ink octopus stew
ローストブラックアンガス牛フィレ肉、イカ墨とタコのシチュー、クリスピーカネロニ入り
5 100

Roasted breaded half pigeon, thigh and liver on the bone
Taro roots and bacon risotto, Cepes mushrooms cigar, pigeon juice
ビーカンナツパン粉揚げとハーフ鳩肉のロースト、内臓ともも肉のカイエット、
タロとベーコンのリゾット、セップ茸の春巻き、鳩肉のジュース
4 600

Roasted duck filet, smoked roasted potatoes, red confit onions, confit peppers juice, tarragon flavours.....
鴨フィレ肉のロースト、ローストポテトの燻製、赤タマネギのコンフィ、ペッパージュースのコンフィ、タラゴン風味
4 900

Two way lamb : Confit shank and roasted rack with thyme,
smoked sweet potato gnocchis, grilled zucchini with homemade harissa and lamb jus
2種類のラム肉、スネ肉のコンフィとタイムを添えたローストラム
燻製スイートポテトのニョッキ、ズッキーニのグリルと自家製スパイスハーリッサとラムジュース
4 800

ミールプラン/夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。
アラカルト・デザートの中から好きな2品もしくは3品をコースでご選択 1900：フラン(お一人様)

DESSERT

デザート

2 450

**Bounty inspired coconut surprise, chocolate milk and white chocolate shell,
Coconut heart and lemongrass cream**

バウンティチョコレート ココナッツ入り、ミルクチョコレートとホワイトチョコレートのコック、ココナッツ
とレモンクリームのカール

~~~~

**Confit beetroot, creamy lemon custard  
Grapefruit and Taha'a's vanilla ice cream**

ビーツのコンフィ、クリーミーレモンカスタード  
グレープフルーツとタハア産バニラのアイスクリーム

~~~~

Piña Colada

**Vanilla aromatized pineapple compote, cinnamon crumble,
Piña colada emulsion and rum ice cream**

ピニャコラーダ
バニラ風味のパイナップルコンポート、シナモンクランブル、ピニャコラーダエマルジョンとラムのアイスクリーム

~~~~

**Crunchy chocolate and salted peanut circle,  
creamy cocoa custard and Tonka bean ice cream**

クランチャーチョコレートとヘーゼルナッツと塩味ピーナッツのクリスピーブリネ、  
トンカ豆のアイスクリーム

## DESSERT WINE BY GLASSES

デザート用甘口タイプのグラスワイン

**White Wine (10cl)**

白

**Coteaux du Layon, Champteloup**

820

**Muscat Beaumes de Venise, Jaboulet**

1 250

**Red Wine (10cl)**

赤

**Maury, Gérard Bertrand**

810

**Banyuls, Gérard Bertrand**

880

ミールプラン/夕食付のお客様は以下の追加料金が必要となります。  
アラカルト・デザートの中から好きな2品もしくは3品をコースでご選択：フラン(お一人様)