

## Cold Starters / 冷たい前菜

**Terrine of duck foie gras with 5 spices, sweetened onions and an orange peel brioche**

フォアグラのテリーヌ、玉葱とオレンジピールのブリオッシュ添え

2 590 cfp

**Beef carpaccio with pesto, small mixed salad and parmesan cheese** 

ビーフカルパッチョのペストジェノベーゼ、サラダとパルメザンチーズ添え

2 390 cfp

**Smoked Rangiroa fish with fresh grapefruit and grilled toast, balsamic vinaigrette**

ランギロア産の魚の燻製、グレープフルーツとバルサミコ酢添え

1 990 cfp

**Crispy Vairao shrimp from Tahiti, crispy vegetables and a mango vinaigrette**

ヴァイラオ産クリスピーシュリンプ、サクサク野菜とマンゴ酢の野菜添え

1 990 cfp

**Tuna tartare with curry, mixed salad with a basil vinaigrette** 

マグロのカレータルタル、ミックスサラダ、バジル酢ドレッシング添え

2 190 cfp

**Mixed vegetable salad with a sherry vinaigrette**  

ミックスサラダ、シェリー酢添え

1 790 cfp

## Warm Starters / 温かい前菜

**Warm goat cheese in a pastry crust, cinnamon apples with Rangiroa honey** 

パイ生地包みのゴートチーズ、ランギロアハニーのシナモンアップル添え

1990 cfp

**Risotto «Al Parmigiano» with crispy parmesan** 

パルミジャーノ"リゾット"サクサクのパルメザンチーズ添え

1 890 cfp

**Cream of mussel soup with diced vegetables** 

ムール貝のクリームスープ

1 790 cfp

**Homemade exotic mushroom soup**  

自家製マッシュルームスープ

1 790 cfp

**Fusilli pasta with smoked salmon cream and green asparagus cream tips**

フジッリパスタ、スモークサーモンとアスパラガスのクリームソース仕立て

1 890 cfp

**Linguine "Al Pesto" with basil and pine nuts** 

リングイネ"ペスト" バジルと松の実添え

1 790 cfp

 **Gluten free / グルテンフリー**

 **Végetarian / ベジタリアン**

**Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.**

表示価格は全て税金が含まれています。

**From the Ocean / 海の幸**

**Grilled Surgeon fish,  
With braised cabbage and a "Rea" Tahiti ginger sauce** (☒)  
サージャンフィッシュのグリル  
キャベツ煮とタヒチジンジャーソース添え  
2 990 cfp

**Seared Tuna steak,  
Southern style sautéed vegetables and a creamy scallop sauce** (☒)  
ツナスステーキのたたき  
南仏風野菜ソテーとホタテのクリームソース添え  
2 990 cfp

**Fried fillet of Parrot fish,  
Jasmin rice and baby vegetables, creamy smoked sauce** (☒)  
パロット・フィッシュのフィレスステーキ  
ジャスミンライスとベビー野菜、燻製クリームソース添え  
2 990 cfp

**Pan-fried New Zealand scallops,  
In a chicken broth sauce and mushroom risotto**  
帆立のたたき  
きのこのリゾットとハーブオイルソース添え  
3 290 cfp

**Breaded Mahi Mahi with almonds,  
Leek fondue and a Taha'a vanilla sauce**  
マヒマヒのフライ  
アーモンドとニラのフォンデュ、タハア産ヴァニラソース添え  
2 990 cfp

**Grilled fillet of Trevally,  
Risotto with asparagus and tomatoes, basil sauce**  
トレヴァリイの串刺し  
アスパラガスとトマトを添えたリゾット、バジルソース仕立て  
3 090 cfp

**Sautéed local Tahitian "Vairao" prawns with pepperoni and spicy pepper cream sauce,** (☒)  
**Zucchini and jasmine rice**  
ヴァイラオ産エビのソテー ペペロニとペッパーのクリームソース  
ズッキーニとジャスミンライス添え、  
3 290 cfp

(☒) **Gluten free / グルテンフリー**

**Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.**  
表示価格は全て税金が含まれています。

*De la Terre / 山の幸*

*Rack of lamb with old fashioned mustard,  
Creamy polenta with parmesan and sautéed mushrooms*  
ラムラック オールドファッションマスタード  
パルメザンのポレンタ煮とマッシュルーム炒め添え  
3 390 cfp

*Fillet of beef with a red wine sauce,  
Homemade creamy potato gratin*  
フィレビーフ 赤ワインソース仕立て  
クリーミーな自家製ポテトグラタン添え  
3 690 cfp

*Duck breast with an orange sauce, (X)*  
*Purée of beans and vegetables*  
鴨の胸肉 オレンジソース  
豆のピューレ、野菜添え  
3 590 cfp

*Steak "tartare" (seasoned raw beef) (X)*  
*With French fries & greens, sesame oil and sherry*  
タルタルステーキ  
フライドポテトとヤングコーンのサラダ、シェリー風味の胡麻添え  
3 390 cfp

*Braised pork shank with ginger and sesame flavors, (X)*  
*Homemade mashed potatoes*  
ポークシャンクの煮込み ジンジャーとゴマ風味  
自家製マッシュポテト添え  
3 290 cfp

*Grilled sirloin steak with black pepper and Brandy sauce, (X)*  
*Glazed small vegetables*  
サーロインステーキ 黒コショウとブランデーソース  
野菜添え  
3 490 cfp

*Supreme of farm chicken,  
Paris mushroom sauce and tagliatelle pasta*  
特製チキン  
マッシュルームソースとタチアテッレパスタ添え  
3 090 cfp

(X) *Gluten free / グルテンフリー*

**Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.**  
表示価格は全て税金が含まれています。

## Desserts / デザート

**Moist Chocolate "fondant" cake with an almond mousse and coffee custard**  
チョコレートフォンダン アーモンドムースとコーヒーのカスタード添え

**Nougat glazed with roasted walnut kernels, strawberry tartare with citrus fruit**  
ローストしたクルミのヌガー イチゴのタルタル、柑橘フルーツ添え

**Homemade Rangiroa honey ice cream with caramelized diced almonds**  
ランギロアハニーの自家製アイスクリーム キャラメルアーモンド添え

**Iced caramel salted butter delight with an almond shortbread and Taha'a vanilla cream**  
冷たい塩キャラメルバターデライト アーモンドのショートブレッドとタハア産バニラクリーム添え

**Crème Brûlée with Taha'a vanilla**  
クレームブリュレ タハア産ヴァニラ添え

**Mixed fresh fruit medley (in season)** ☒  
季節のフルーツの盛り合わせ

**Your selection of sorbets:**

**"Guava, Lime, Mango, Strawberry, Passion Fruit or Pineapple"** ☒

**Accompanied with fresh fruit and a mango coulis**

お好みのシャーベットをお選び下さい。

グアヴァ、ライム、マンゴ、ストロベリー、パッションフルーツ、パイナップル  
フルーツとマンゴのソースを添えて

**Your selection of ice cream:**

**"Vanilla, Chocolate, Coffee, Rangiroa Honey or Coconut"** ☒

**Accompanied with fresh fruit and a mango coulis**

お好みのアイスクリームをお選び下さい。

ヴァニラ、チョコレート、コーヒー、ランギロアハニー、ココナッツ  
フルーツとマンゴのソースを添えて

1 590 cfp

☒ **Gluten free** / グルテンフリー

**Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.**  
表示価格は全て税金が含まれています。