

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。