

# MENU DU SOIR DINNER MENU

## Les entrées et salades

### *Starters and salads*

Filets de rouget saisi à l'unilatérale  
Piperade à l'huile d'olive, caviar d'aubergines fumées et sirop de piquillos grillés  
*Seared red snapper filet, olive oil "piperade", smoked eggplant caviar  
and grilled piquillos syrup*  
2 350 XPF

Crevettes de la Baie d'Opunohu  
Cuites au parfum de rhum Manutea, chantilly d'agrumes,  
mousseline d'avocat épicée et vinaigrette de bisque  
*Opunohu Bay shrimps cooked with Manutea rum, citrus whipped cream,  
spicy avocado mousse and bisque dressing*  
2 850 XPF (sup. MAP 500 XPF)

Barigoule de légumes et cœur d'artichaut  
à la coriandre - VEGAN  
Huile d'olive et herbes fraîches  
*Vegetables "barigoule" and artichokes with cilantro, olive oil and fresh herbs*  
1 950 XPF

Foie gras de canard mi cuit "au torchon"  
Vinaigrette d'abricots secs aux épices de vanille et magrets fumés  
*Duck foie gras "au torchon", dried apricots dressing,  
vanilla spices and smoked duck breasts*  
2 850 XPF (sup. MAP 500 XPF)

Prix en Cfp, TVA et service inclus  
*Prices in CFP, VAT and service included*



## **Les Plats principaux**

### ***Main courses***

Demi-queue de langouste pochée  
au beurre d'agrumes de Moorea

Raviole de basilic, fèves, fenouil confit à l'orange et lait de coquillages citronné

*Half spiky lobster tail, poached with citrus butter, basil ravioli, beans,  
fennel and shellfish sauce*

7 250 XPF (sup. MAP 3 500 XPF)

Filet de Mahi Mahi «en vapeur de bananier »

Risotto au lait de coco, condiment de banane vanillés et sauce vierge aux fruits  
exotiques

*Mahi mahi filet steamed in banana leave, coconut milk risotto, pickled bananas and  
exotic fruits sauce*

3 400 XPF

Noix de St Jacques à la plancha

Spaghetti à l'encre de seiche, julienne de carotte et marinère de moules

*Grilled Scallops, squid ink spaghetti, carrots and mussels*

3 950 XPF

Filet de bœuf Angus cuisiné 4 heures en « Basse  
température »

Crème parmentière, coussin croustillant aux truffes et fricassée de champignons à  
l'huile de noisette

*Filet of Angus beef cooked 4 hours at low temperature, "Parmentière" cream,  
crispy truffle cushion and sautéed mushrooms*

3 950 XPF

Supplément Escalope de foie gras poêlée / Add seared foie gras - 950 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus

*Prices in CFP, VAT and service included*



## **Les Plats principaux**

### *Main courses (cont.)*

Souris d'agneau braisée aux cinq épices

Polenta crémeuse au lait de basilic et petits légumes au sautoir

*Braised lamb shank five spices, creamy polenta, basil and baby vegetables*

3 650 XPF

Suprême de volaille noire de Challans rôti

Piperade provençale, vinaigrette de sucs au balsamique fruité

*Roasted free range "Challans" chicken breast, piperade and balsamic dressing*

3450XPF

## **En suggestion**

### *Specials*

Le morceau du boucher

*The butcher' selection*

3 900 XPF

La pêche du jour

*Catch of the day*

3 400 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus

*Prices in CFP, VAT and service included*



## Desserts et Gourmandises

### Desserts

Mille-feuille caramélisé au Pralin

Gelée croquante à la passion et zeste de citron confit

*Praline mille-feuille, passionfruit jelly and candied lemon zest*

1 450 XPF

Déclinaison d'agrumes des îles Marquises

Crumble au poivre de papaye et gel acidulé

*Citrus fruits from the Marquesas islands, papaya flavored crumble*

1 450 XPF

Perle de coco chocolatée,

Crèmeux au rhum coco et chiboust aux épices de vanille

*Coconut and chocolate pearl, chiboust cream*

1 450 XPF

Cœur coulant au chocolat Grand Cru Manjari 64%

Crème glacée à la vanille (10 minutes de cuisson)

*Chocolate lava cake Manjari 64%, vanilla ice cream (10 min. cooking time)*

2 400 XPF (Sup. MAP 950 XPF)

Prix en Cfp, TVA et service inclus

*Prices in CFP, VAT and service included*

