

# K restaurant

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR DANS  
NOTRE RESTAURANT K !

Sous un plafond cathédrale en bois de Kahaia provenant de l'archipel des Tuamotu, les pieds dans le sable, dégustez la cuisine de notre chef Frédéric Gigou dans un cadre intime et romantique.

WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU  
TO OUR K RESTAURANT !

Under a cathedral ceiling made with Kahaia wood from the Tuamotu archipelago, feet in the sand, enjoy the cuisine of our Chef Frédéric Gigou in an intimate and romantic setting.

## MENU DÉGUSTATION - TASTING MENU

<b>7 plats / 7 courses</b>	16 500	XPF
Accord vins / wine pairing	8 500	XPF
<b>5 plats / 5 courses</b>	12 500	XPF
Accord vins / wine pairing	6 500	XPF
<b>Supplément formule fromage</b>	2 800	XPF
Extra charge for cheese	2 800	XPF

# MENU DÉGUSTATION

## AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Sashimi de thon rouge, vinaigrette pastèque basilic  
*Yellow fin tuna sashimi, watermelon and basil dressing*

**Muscat de Riversaltes - Mas Amiel**

## ENTRÉE FROIDE / COLD STARTER

Cannelloni croustillant aux crevettes de la baie d'Opunohu,  
condiment choux fleur curry

*Crispy cannelloni with local prawns from Opunohu bay, cauliflower condiment  
scented with curry*

**Pinot blanc "Les amours" - Hugel 2021**

## ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Escalope de foie gras pochée au lait de coco,  
salade de pommes Granny Smith à la vanille, caramel au poivre noir  
Foie gras poached in coconut milk, vanilla flavoured Granny Smith apple salad,  
black pepper caramel

**Chateau de Villeneuve - Saumure-Champigny**

## POISSON / FISH

Bec de cane en habit vert, pota glacée au sésame et gingembre,  
émulsion d'une sauce satay

*Duckbill fish dressed in green, local bok choï glazed with ginger and sesame oil,  
satay sauce froth*

**Cuvée Harmonie - Domaine Vincent Pinard Sancerre blanc**

## VIANDE / MEAT

Mignon de veau clouté au chorizo, espuma de pomme de terre au paprika fumé,  
poivrons confits, aioli à l'ail rôti

*Pan roasted veal tenderloin with chorizo, potato foam enhanced with smoked  
paprika, confit bell peppers, roasted garlic aioli*

**Cuvée Laurence - Domaine du Pegau chateauneuf du pape**

## FROMAGE / CHEESE

Assiette de fromages affinés

*Cheese plate*

**2019 Chateau Citran - Haut Medoc**

## PRÉ DESSERT / PRE DESSERT

Confit de carottes au thé noir et safran, sorbet cacao  
*Confit carrots with black tea and saffron pistil, cocoa sorbet*

**Maury Tuilé - Gérard Bertrand**

## DESSERT / DESSERT

Ananas de Moorea grillé, crémeux chocolat blanc aux zestes de citrons verts et  
fine meringue, sorbet ananas estragon  
*Grilled pineapple "Queen Tahiti", white chocolate and lime zest whipped cream,  
meringue flakes and pineapple tarragon sorbet*

**Rhum arrangé ananas - Sofitel**

# INSPIRATION DE CAVES

## VIN BLANC

Pouilly fumé "La moynerie" Michel redde & fils	8 900
Chablis Defaix VV	10 060
Patrimonio Blanc, Domaine Giudicelli	14 510
Château Neuf du pape Domaine de Beurenard	14 600
St Peray Roussanne, Domaine de Tunnel	16 350
Condrieu Les Corbonnes	16 600
Pinot Gris Vendange Tardive, Hugel	18 510
Pouilly-fumé "Majorum3, Michel redde & Fils	21 930
Hermitage Blanc "Domaine des Tourettes"	31 060
Meursault Goutte D'or	51 990

## VIN ROUGE

Saumure champigny, château de Villeneuve BIO	6 000
Les Valentines, 2nd vin de Château Rol Valentin St Emilion	8 760
château DE PEZ cru Bourgeois Exceptionnel Saint-Estephe	13 320
Vin de France, "entre de mondes" Terre de L'elu	13 350
Château Neuf du pape, Domaine de Beurenard	14 610
Morey saint denis "vieille vigne" Stephane Magnien	20 620
Chambolle-Musigny, Bouchard Père & Fils	23 340
Château Desmirail, 3ème cru classé Margaux	24 570
Pommard "Vivant", Château de Pommard	28 530
Echezeaux Grand cru, Bouchard Père & Fils	79 030

## CHAMPAGNE

Roederer brut premier	20 780
Roederer Rosé	21 290
Roederer Blanc de blanc	30 560