

Krestaurant

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

7 plats / 7 courses	16 500	XPF
Accord vins / wine pairing	8 500	XPF
5 plats / 5 courses	12 500	XPF
Accord vins / wine pairing	6 500	XPF

Dans une démarche éco-responsable nous mettons en avant des produits issus de l'agriculture et de la pêche locale
As part of our eco-responsible approach, we promote products from local agriculture and fishing

Prix en Francs Pacifique, TVA et service inclus
Prices in Pacific Francs, VAT and service included

MENU DÉGUSTATION

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Tartare de thon rouge, puzzle de mangue épicée, gel ponzu
Red tuna tartare, spicy mango puzzle, ponzu gel

Minuty M Rosé

ENTRÉE FROIDE / COLD STARTER

Chair de crabe des neiges rafraîchie à l'orange,
carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées au combava
Chilled crab salad à l'orange, scallop carpaccio marinated with kafir lime

Minuty Prestige Rosé

ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Foie gras caramélisé au miso, ananas de Moorea rôti
Foie gras caramelised with miso, roasted pineapple from Moorea

Minuty Prestige Blanc

POISSON / FISH

Ballotine de Mahi Mahi aux olives noires Taggiashe, purée de fenouil et
espuma de pomme de terre au safran, émulsion d'une soupe de poisson
*Ballotine of Mahi Mahi with Taggiashe black olives, fennel puree,
potato and saffron espuma, fish soup emulsion*

Château Minuty Blanc et or

VIANDE / MEAT

Longe d'agneau rôtie au parmesan et persil,
aubergine au sésame et confit de tomates au basilic, jus à l'ail doux
*Lamb loin roasted with parmesan and parsley,
sesame eggplant and confit tomato with basil, sweet garlic jus*

Château Minuty Rouge et or

PRÉ DESSERT / PRE DESSERT

Tartare de fruits frais à l'huile vanillée, sorbet ananas estragon
Fresh fruit tartar with vanilla infused olive oil, pineapple and tarragon sorbet

Champagne Rosé Louis Brochet

DESSERT / DESSERT

Finger chocolat aux noisettes caramélisées, glace banane flambée
Chocolate and caramelised hazelnuts finger, Flambee banana ice cream

Champagne Rosé Louis Brochet

INSPIRATION DE CAVES

VIN BLANC

Pinot Blanc cuvée "Les Amours" Hugel	5 680
Pouilly fumé "La moynerie" Michel redde & fils	8 900
Chablis Defaix VV	10 060
Château Neuf du pape Domaine de Beaufort	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

Saumur Champigny "Chateau de Villeneuve"	6 060
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 Beaufort	14 610
Chateau Puech haut, "Clos du pic"	16 000
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