

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

Harumaki de thon rouge, gel ponzu

Red tuna harumaki with ponzu gel

New Zealand - Oyster Bay - Sauvignon

ENTRÉE FROIDE / COLD STARTER

Tartare de betterave jaune à la graine de moutarde,
carpaccio de Saint-Jacques à la mandarine, perles de rubis

Yellow beet tartare with mustard seeds, tangerine scallops carpaccio, ruby pearls

Cote du Roussillon - Domaine Gauby Jasse

Muscat Petit Grain - Muscat d'Alexandrie

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

Poached foie gras in coconut milk,

Granny smith apple salad with vanilla, black pepper caramel

Bourgogne - Chablis 1er cru - Montée de Tonner - Chardonnay

POISSON / FISH

Vapeur de bec de cane à la feuille de nori, wok de choux chinois à la coriandre,
écume de crustacés parfumée à la citronnelle

*Steamed duckbill fish with nori leaf, wok-fried Chinese cabbage with coriander,
lemongrass-infused crustacean foam*

Cote du Rhône - Chateau Pesquier "Juliette" - Clairette et Grenache

VIANDE / MEAT

Filet de bœuf doré au sautoir, shiitake au gingembre, émulsion de soja

Pan-seared Beef tenderloin, ginger-infused shiitake, soy emulsion

Bordeaux - Chateau de PEZ - Carbernet-sauvignon et merlot

PRÉ DESSERT / PRE DESSERT

Espuma de mangue rafraîchie au basilic, glace tiaré

Mango foam espuma infused with basil, tiaré flower ice cream

Moorea - Brut D'ananas

DESSERT / DESSERT

Macaron à l'amande, crémeux de chocolat blanc aux zestes de citrons verts,
sorbet à l'ananas et sirop d'érable

*Almond macaron, white chocolate cream with lime zest,
pineapple sorbet, and maple syrup*

Moorea - Brut D'ananas

INSPIRATION DE CAVES

VIN BLANC

Pinot Blanc cuvée "Les Amours" Hugel	5 800
Riesling grand cru, Custave Lorentz	10 570
Château Neuf du pape Domaine de Beurenard	15 240
St Peray Roussanne, Domaine de Tunnel	16 870
Condrieu Les Corbonnes	17 120
Pinot Gris Vendange Tardive, Hugel	19 090
Pouilly-fumé "Majorum", Michel redde & Fils	22 620
Chablis les Grenouilles grand cru, Defaix	24 310
Hermitage Blanc "Domaine des Tourettes"	32 050
Meursault Goutte D'or	53 630

VIN ROUGE

Saumur Champigny "Chateau de Villeneuve"	6 190
Les Valentines, 2nd vin de Château Rol Valentin St Emilion	9 040
Vin de France, "entre de mondes" Terre de L'elu	13 770
Château Neuf du pape, Domaine de Beurenard	15 070
Chateau Puech haut, "Clos du pic"	19 700
Morey saint denis "vieille vigne" Stephane Magnien	21 270
Chambolle-Musigny, Bouchard Père & Fils	24 080
Château Desmirail, 3ème cru classé Margaux	25 340
Pommard "Vivant", Château de Pommard	29 430
Echezeaux Grand cru, Bouchard Père & Fils	81 520

CHAMPAGNE

Roederer brut premier	21 440
Roederer Rosé	28 560

AU VERRE

M de minuty rosé	1 530
Minuty prestige blanc	1 690
Mas Amiel Muscat	1 760
Minuty Rouge et Or	2 080