

# 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

<b>7 plats / 7 courses</b>	17 900	XPF
Accord vins / wine pairing	8 500	XPF
<b>5 plats / 5 courses</b>	13 900	XPF
Accord vins / wine pairing	7 000	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

## *autour du chocolat*



### AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Petits blinis au caviar Sturia, crème de chou-fleur et pétales de chocolat blanc

*Blinis with Sturia caviar, cauliflower cream, and white chocolate petals*

**Vin d'Orange**

### ENTRÉE FROIDE / COLD STARTER

Opéra de foie gras, marmelade de figues au vinaigre balsamique

Fernando Pensato, fine gelée de cacao.

*Foie gras "opera style", fig and balsamic vinegar from Fernando*

*Pensato jam, thin cocoa jelly*

**Bordeaux - Château Haut-Mayne 2021 - Sauterne**

### ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Noix de Saint-Jacques juste saisies, salade d'agrumes parfumée à l'huile

d'olive vanillée, émulsion de crustacé au chocolat TANNEA

*Lightly seared scallops, citrus salad with vanilla-infused olive oil,*

*shellfish emulsion with TANNEA chocolate*

**Vallée de la Loire - Baiser d'Alexandrie 2017 - Vin Orange**

### POISSON / FISH

Pavé de Mahi-mahi rôti au beurre noisette, compotée de chou au lard paysan,

jus de veau parfumé à la truffe noire, râpé de fèves du Venezuela

*Pan roasted Mahi-mahi with brown butter, cabbage compote with country-style*

*bacon, black truffle veal jus, grated cocoa beans*

**Vallée de la Loire - L'elu Espérance 2021 - Pinot d'Aunis**

### VIANDE / MEAT

Filet de canette rôti, purée de céleri et poires et wok de pota, sauce

arabica au chocolat MADONG

*Roasted duckling fillet, celery and pear puree, spinach wok,*

*MADONG chocolate Arabica sauce.*

**Roussillon - Mas Amiel Vers le Nord - Vieilles Grenache et Syrah**

### PRÉ DESSERT / PRE DESSERT

Poire confite au vin rouge et épices de Noël, sorbet cacao intense

*Red wine-poached pear with Christmas spices, cocoa sorbet*

**Roussillon - Mas Amiel - Maury Vintage blanc**

### DESSERT / DESSERT

Dôme chocolat blanc DIAPASON et noix de coco,

coulis de cacao amer, sorbet à la pulpe de cacao

*DIAPASON white chocolate and coconut dome,*

*bitter cocoa coulis, cocoa pulp sorbet.*

**Champagne - Thiénot BRUT**

# INSPIRATION DE CAVES

## VIN BLANC

Gewurztraminer grand cru, Gustave Lorentz	10 570
Château Neuf du pape Domaine de Beaurenard	15 240
St Peray Roussanne, Domaine de Tunnel	16 870
Pinot Gris Vendange Tardive, Hugel	19 090
Pouilly-fumé "Majorum3, 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
Chateau Puech haut, "Clos du pic"	19 700
Morey saint denis "vieille vigne" Stephane Magnien	21 270
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 rosé	1 690
Mas Amiel Muscat	1 760