

MENU DECOUVERTE

DISCOVERY MENU

9 800

Le chef vous invite à élaborer votre menu en sélectionnant
trois mets parmi la carte
*Our chef invites you to design your own menu by
choosing up to three courses*

Entrée / *Starter*

Poisson ou viande* / *Fish or meat**

Dessert / *Dessert*

Laissez-vous guider par notre accord mets et vins
Let us guide you through the discovery of wine pairing

Iriatai accord mets et vins 3 verres / *Iriatai wine pairing 3 glasses* 3 000 xpf
Prestige accord mets et vins 3 verres / *Prestige wine pairing 3 glasses* 9 000 xpf

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus.
Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.
If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.

ENTREES / STARTERS

Le Thon Tartare de thon au poivre Timut, fraîcheur de potiron et shiitaké Tuna tartar flavored with Timut pepper, freshness of butternut and shiitake mushroom	3 700
Le Fromage frais de Tahiti Cannelloni de fromage frais aux herbes, noix de pécan caramélisées et mini légumes Cottage cheese cannelloni with herbs, caramelized pecan nut and mini vegetables	2 800
Le Foie gras Terrine de foie gras, confiture myrtille, brioche toasté Foie gras terrine, blueberry jam, toasted brioche	3 800
La Soupe du lagon Soupe de poisson du lagon façon bouillabaisse, croûtons et fromage râpé Lagoon fish soup, bouillabaisse style, croutons and grated cheese	2 900
L'Œuf parfait Œuf basse température, purée de topinambour, sandwich à la truffe Low temperature egg, jerusalem artichok, truffle sandwich	3 300
La Fourme d'Ambert Fourme d'Ambert rôtie et ananas confit aux fruits du mendiant Roasted bluecheese « Fourme d'Ambert » and confit pineapple with dried fruits	2 800
La Langouste* Salade de langouste, filet de magret de canard, vinaigrette mangue et passion Lobster salad, smocked duck-breast filet, mango and passion fruit dressing <small>*Supplément de XPF 1 500 pour le menu découverte/Extra charge of XPF1 500 for discovery menu</small>	4 900

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus.

Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.

If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.

P OISSON / FISH

La Saint Jacques Saint Jacques poêlées, polenta croustillante, ratatouille de légumes et sauce tomate au bacon Fried Scallops, crispy polenta, vegetable ratatouille and tomato sauce with bacon	4 800
Le Papio Papio poché, ravioles et sauce morilles Poached Papio with ravioli and morel sauce	4 300
Le Thon Rossini Mi-cuit de thon en croûte de noisettes, foie gras poêlé, purée de pomme de terre à la Truffe, asperges et jus de viande Seared tuna crusted with hazelnuts, pan sautéed foie gras, truffle mash potatoes, asparagus and meat jus	5 400
Le Mahi Mahi-Mahi confit au Kaffir, purée de panais et sauce coco citronnelle Confit Mahi-Mahi with Kaffir, parsnip puree and coconut lemon grass sauce	4 400
La Langouste* Langouste, purée de patate douce au beurre noisette, bok choy et sauce porto Lobster, "beurre noisette" sweet potato puree, bok choy with a port sauce <small>*Supplément de XPF 6 200 pour le menu découverte/Extra charge of XPF6 200 for discovery menu</small>	11 000

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus.

Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.

If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.

VIANDE / MEAT

Le Bœuf*	6 900
Filet de bœuf US Black Angus, purée de pomme de terre, garniture bourguignonne et jus au Porto (210g) Prime US Black Angus beef tenderloin with mashed potatoes, Burgundy garnish and Port sauce (7, 5 OZ) <small>*Supplément de XPF 2 100 pour le menu découverte/Extra charge of XPF2 100 for discovery menu</small>	
Le Canard	4 300
Filet de canard poêlé, purée de carottes et mini carottes, jus de canard à l'orange Pan Sautéed duck fillet with carrot puree and baby carrot, orange sauce	
Le Pigeon	4 700
Pigeon cuit en deux façons, tombée de choux chinois aux pignons de pin et parmesan Pigeon cooked in two ways with Chinese cabbage, pine nuts and Parmesan	
Le Veau Involtini	5 500
Involtini de veau lardé au Comté, pomme de terre fondante duxelle de champignons et jus de veau Veal involtini wrapped with bacon and Comté cheese, mushrooms, Fondant potatoes and veal sauce	
La Volaille	4 800
Volaille cuite en deux façons, purée de petits pois à la menthe, carottes fanes et jus de volaille Chicken cooked in two ways with minted peas puree, carrots and poultry sauce	
Surf and Turf*	11 000
Filet de bœuf US Black Angus, langouste, purée de pomme de terre à la truffe et minis légumes (120g) Prime US Black Angus beef tenderloin, lobster, truffled mashed potatoes and baby vegetables (4,2 OZ) <small>*Supplément de XPF6 200 pour le menu découverte/Extra charge of XPF6 200 for discovery menu</small>	

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus.

Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.

If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.

POUR 2 / FOR TWO

45 minutes de cuisson / 45 minutes cooking time

La Côte de bœuf*

14 000

Côte de bœuf US Black Angus au poêlon, purée de pomme de terre à la truffe, minis légumes et Béarnaise au réa de Tahiti (750g)

Prime US Black Angus Beef Ribs, truffle mash potatoes, baby vegetable and Tahiti turmeric Bearnaise sauce (26,5 OZ)

*Supplément de XPF6 400 pour le menu découverte/Extra charge of XPF6² 400 for discovery menu

Surf and Turf*

21 000

Côte de bœuf US Black Angus, langouste, purée de pomme de terre truffée et minis légumes (750g)

Prime US Black Angus beef ribs, lobster, truffle mash potatoes and baby vegetables (26,5 OZ)

*Supplément de XPF 11 200 pour le menu découverte/Extra charge of XPF 11 200 for discovery menu

VEGETARIEN / VEGETARIAN

Les Minis légumes

3 200

Méli mélo de mini légumes, mousseline de carotte
Baby vegetables, carrot cream

Le Risotto

3 600

Risotto à la truffe et parmesan
Black truffle risotto and parmesan cheese

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus.

Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.

If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.

FROMAGE / CHEESE

Le Fromage	2 100
Assortiment de 4 fromages, salade verte Selection of 4 cheeses, green salad	

DESSERTS / DESSERTS

L'Ananas	2 100
Entremet exotique mangue coco, ananas rôti, sorbet coco Mango coco exotic cake, roasted pineapple, coconut sorbet	

Les Profiteroles	2 100
Choux craquelin chocolat, glace vanille, sauce chocolat caramel Chocolate puff pastry, vanilla ice cream, chocolate caramel sauce	

Le Chocolat Citron	2 100
Sablé cacao, crémeux chocolat, parfait citron Cocoa shortbread, creamy chocolate, lemon parfait	

La Pomme	2 100
Pommes caramélisées façon Tatin, glace vanille Caramelized Apple in Tatin style, vanilla ice cream	

Glaces et sorbets	
Ice creams and sorbets	
1 boule / 1 scoop	700
2 boules / 2 scoops	1 400
3 boules / 3 scoops	2 100

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus.
Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.
If you have specific dietary requirements or allergies and would like information about the ingredients used, please contact the manager.