

## Entrées / Starters

### **Le cœur de l'océan, noix de Saint Jacques, crevettes d'Opunohu et chair de tourteau**

*The ocean's heart, scallops, Opunohu prawns and torteau crab*

3200 Cfp / 27.3 €

### **Marbré de foie gras de canard aux deux façons infusé à la truffe**

*Duck foie gras terrine cooked two ways with black truffle*

2800 Cfp / 23.9 €

### **Feuille à feuille de thon rouge mi-cuit aux trois caviars**

*Napoleon of half-seared yellow fin tuna and its three caviar*

2500 Cfp / 21.4 €

### **Pyramide de tartare de thon rouge au coulis d'avocat à la mangue**

*Crispy pyramid of yellow fin tuna tartar with avocado and mango coulis*

2200 Cfp / 18.8 €

### **Ballotine arc en ciel de légumes frais de Moorea et mozzarella di buffala (V)**

*Rainbow ballotine of seasonal vegetables and buffalo mozzarella*

1450 Cfp / 12.4 €

## Soupes / Soups

### **Soupe du jour aux légumes d'ici et d'ailleurs (V)**

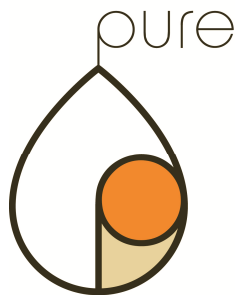
*Soup of the day with vegetables from here and elsewhere*

1300 Cfp / 11.1 €

### **Bisque de langouste des Tuamotu et salade tiède de fruits de mer**

*Tuamotu spiny lobster bisque and its look warm seafood salad*

2200 Cfp / 18.8 €



## **Poissons et Fruits de Mer / Fish and Seafood**

### **Noix de Saint Jacques au beurre d'herbes et amandes, poivron rouge, perle blanche et gel de citron vert**

*Diver scallops with herbs and almond butter, red bell pepper, white pearl and lime gel*  
3900 Cfp / 33.3 €

### **Coulibiac de poisson du lagon comme autrefois, aux arômes d'aujourd'hui**

*Fresh lagoon fish wrapped in puff pastry with vegetables in a crustacean's reduction*  
3000 Cfp / 25.6 €

### **Dos de saumon sauvage d'Ecosse étuvé à basse température au jus d'oseille, riz étouffé avec les feuilles de bananiers de notre jardin**

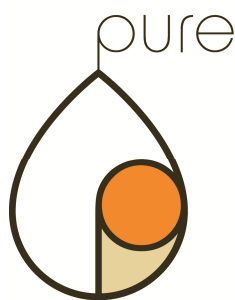
*Center cut of Wild Scottish salmon slow cooked with sorrel, steamed rice in banana leave*  
3450 Cfp / 29.5 €

### **Brochette de fruits de mer royale**

*Noix de Saint Jacques, crabe d'Alaska, crevettes d'Opunohu, calamars, pêche du jour*  
*Jumbo skewer of diver scallops, Alaskan king crab, Opunohu prawns, squid and catch of the day*  
4500 Cfp / 38.5 €

### **L'éclatée de langouste des Tuamotu, émulsion de sa bisque en mouclade**

*Shell less Tuamotu spiny lobster stew served with its own bisque*  
6700 Cfp / 57.2 €



## Viandes / Meat

### **Suprême de Poulet Fermier façon « Wellington » et jeunes légumes glacés**

*“Wellington” style free-range chicken breast and caramelized baby vegetables*

3300 Cfp / 28.2 €

### **Dôme de confit de canard mulard et sa pomme de terre battue aux champignons sauvages**

*Dome confit of Moulard duck, potato mousseline and wild mushrooms*

3500 Cfp / 29.9 €

### **Filet d’agneau en robe des champs, fondue de florentine et champignons sautés, jus corsé**

*Filet of lamb crusted with potato, fondue of spinach and mushrooms, reduction*

3700 Cfp / 31.6 €

### **Cœur de filet de bœuf Black Angus façon Maxim’s sur un velours de choux vert au gingembre**

*Black Angus beef tenderloin and Maxim’s style, green cabbage velvet with ginger*

4400 Cfp / 37.6 €

### **Côte de veau de lait farcie sur son gratin de pappardelles au comté, mijoté aux petits oignons et jus de truffe noir du Périgord**

*Suckling veal chop stuffed, gratin of pappardelles pasta with comté cheese,  
baby onions and Perigord black truffle sauce*

4800 Cfp / 41 €

## Risotto

### **Risotto au vieux parmesan reggiano, bresaola tirolese et asperges vertes**

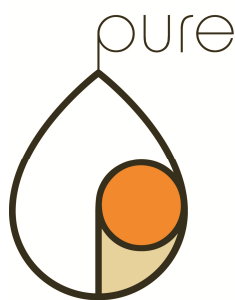
*Risotto with aged reggiano parmesan cheese, bresaola tirolese and green asparagus*

2450 Cfp / 20.9 €

### **Risotto d’acini de pépé aux petits calamars à la provençale dans une douceur anisée et iodée**

*Risotto of acini de pépé with Provençale-style baby calamari*

2300 Cfp / 19.6 €



## **Fromages et Desserts / Cheese and Dessert**

### **Fromages Affines**

*Origine France, mesclun de salades et condiments*  
*French raw-milk cheese, mesclun salad and condiment*  
2300 Cfp / 19.7 €

### **Cheesecake**

*La recette originale, coulis de fruits rouges*  
*Old fashioned cheesecake with its red berry coulis*  
1300 Cfp / 11.1 €

### **Paris-Brest praliné aux éclats de pistaches caramélisées**

*Choux pastry with praline light cream, candied pistachio*  
2300 Cfp / 19.6 €

### **Pyramide au chocolat**

*Chocolate pyramid*  
2000 Cfp / 17.1 €

### **Parfait glacé meringué aux fruits de la passion**

*Meringue iced parfait flavored with passion fruit*  
1300 Cfp / 11.1 €

### **Tarte sablée aux fruits frais de Moorea**

*Old style pie with exotic fruit*  
1300 Cfp / 11.1€

### **Tarte friande à la pomme et glace à la vanille des îles (10min)**

*Apple tart and vanilla ice cream*  
1300 Cfp / 11.1€

### **Cœur coulant au chocolat Valrhona « Manjari » (10min)**

*Valrhona "Manjari" chocolate molten cake*  
2000 Cfp / 17.1 €

### **Glaces et Sorbets**

*Au goût des îles, demandez notre sélection*  
*Our selection of ice cream and sherbets*

1 boule / scoop – 400 / 3.4 €  
2 boules / scoops – 700 / 6 €  
3 boules / scoops – 1000 / 8.5 €