

# MENU DU SOIR

## DINNER MENU

### Les entrées et salades

#### Starters and salads

##### Filets de rouget saisi à l'unilatérale

Piperade à l'huile d'olive, caviar d'aubergines fumées et sirop de piquillos grillés

*Seared red snapper filet, olive oil "piperade", smoked eggplant caviar  
and grilled piquillos syrup*

2 350 XPF

##### Crevettes de la Baie d'Opunohu

Cuites au parfum de rhum Manutea, chantilly d'agrumes,  
mousseline d'avocat épicée et vinaigrette de bisque

*Opunohu Bay shrimps cooked with Manutea rum, citrus whipped cream,  
spicy avocado mousse and bisque dressing*

2 850 XPF (sup. MAP 500 XPF)

##### Barigoule de légumes et cœur d'artichaut à la coriandre - VEGAN

Huile d'olive et herbes fraîches

*Vegetables "barigoule" and artichokes with cilantro, olive oil and fresh herbs*

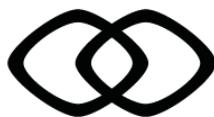
1 950 XPF

##### Foie gras de canard mi cuit "au torchon" vinaigrette d'abricots secs aux épices de vanille et magrets fumés

*Duck foie gras "au torchon", dried apricots dressing,  
vanilla spices and smoked duck breasts*

2 850 XPF (sup. MAP 500 XPF)

Prix en Cfp, TVA et service inclus  
Prices in CFP, VAT and service included



## **Les Plats principaux**

### **Main courses**

Demi-queue de langouste pochée  
au beurre d'agrumes de Moorea

Raviole de basilic, févettes, fenouil confit à l'orange et lait de coquillages citronné

*Half spiky lobster tail, poached with citrus butter, basil ravioli, beans,  
fennel and shellfish sauce*

7 250 XPF (sup. MAP 3 500 XPF)

Filet de Mahi Mahi «en vapeur de bananier »

Risotto au lait de coco, condiment de banane vanillés et sauce vierge aux fruits exotiques

*Mahi mahi filet steamed in banana leave, coconut milk risotto, pikkled bananas and  
exotic fruits sauce*

3 400 XPF

Noix de St Jacques à la plancha

Spaghetti à l'encre de seiche, julienne de carotte et marinière de moules

*Grilled Scallops, squid ink spaghetti, carrots and mussels*

3 950 XPF

Filet de bœuf Angus cuisiné 4 heures en « Basse température »

Crème parmentière, coussin croustillant aux truffes et fricassée de champignons à l'huile de noisette

*Filet of Angus beef cooked 4 hours at low temperature, "Parmentière" cream,  
crispy truffle cushion and sautéed mushrooms*

3 950 XPF

Supplément Escalope de foie gras poêlée / Add seared foie gras - 950 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus  
*Prices in CFP, VAT and service included*



## **Les Plats principaux**

### **Main courses (cont.)**

Souris d'agneau braisée aux cinq épices  
Polenta crémeuse au lait de basilic et petits légumes au sautoir  
*Braised lamb shank five spices, creamy polenta, basil and baby vegetables*  
3 650 XPF

Suprême de volaille noire de Challans rôti  
Piperade provençale, vinaigrette de sucs au balsamique fruité  
*Roasted free range "Challans" chicken breast, piperade and balsamic dressing*  
3450XPF

## **En suggestion**

### **Specials**

Le morceau du boucher  
*The butcher' selection*  
3 900 XPF

La pêche du jour  
*Catch of the day*  
3 400 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus  
*Prices in CFP, VAT and service included*



## **Desserts et Gourmandises**

### **Desserts**

Mille-feuille caramélisé au Pralin

Gelée croquante à la passion et zeste de citron confit

*Praline mille-feuille, passionfruit jelly and candied lemon zest*

1 450 XPF

Déclinaison d'agrumes des îles Marquises

Crumble au poivre de papaye et gel acidulé

*Citrus fruits from the Marquesas islands, papaya flavored crumble*

1 450 XPF

Perle de coco chocolatée,

Crèmeux au rhum coco et chiboust aux épices de vanille

*Coconut and chocolate pearl, chiboust cream*

1 450 XPF

Cœur coulant au chocolat Grand Cru Manjari 64%

Crème glacée à la vanille (10 minutes de cuisson)

*Chocolate lava cake Manjari 64%, vanilla ice cream (10 min. cooking time)*

2 400 XPF (Sup. MAP 950 XPF)

Prix en Cfp, TVA et service inclus  
*Prices in CFP, VAT and service included*

