

# K restaurant

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** 15 900 XPF

Accord vins / wine pairing 8 500 XPF

**5 plats / 5 courses** 11 900 XPF

Accord vins / wine pairing 6 500 XPF

**Supplément formule fromage** 1 500 XPF

Extra charge for cheese 1 500 XPF

# MENU DÉGUSTATION

## AMUSE-BOUCHE

Poisson cru au lait de coco 2.0  
*Tahitian raw fish 2.0*

**Vin de Tahiti - Nacarat rosé**

## ENTRÉE FROIDE

Finger de foie gras au pain d'épice  
Tartare de fruits du Fenua, brioche toastée  
*Foie gras finger dusted with ginger bread*  
*Local fruit tartare, toasted brioche*

**Riesling - Grand Cru Altenberg**

## ENTRÉE CHAUDE

Tartare de crevettes de la baie d'Opunohu juste saisi  
Consommé de crustacés parfumé à la citronnelle, crème fouettée au combawa  
*Flash seared tartar of Shrimps from Opunohu bay*  
*Shellfish consommé scented with lemongrass, combawa whipped cream*

**Chablis Moreau & Fils**

## POISSON

Papio en croûte de noisettes et épices douces  
Potiron et champignons shimeji, bouillon aigre doux  
*Papio fish crusted with nuts and fragrant spices*  
*Pumpkin and shimeji mushrooms, sweet and sour broth*

**Côtes du Rhône - Delas Saint-Esprit**

## VIANDE

Filet de bœuf doré au sautoir, shiitake au gingembre, émulsion de soja  
*Pan roasted Beef tenderloin, gingered shitake mushrooms, soy emulsion,*

**Origine - Mas Amiel**

## FROMAGE

Tomette au poivre de papaye de Tahiti, confiture de gingembre et agrumes  
*Tomette scented with papaya pepper from Juliet Lamy, ginger and citrus jam*

**Côtes-Du-Rhône - Domaine de la Janasse**

## PRÉ DESSERT

Feuille à feuille de chocolat noir et bergamote à la citronnelle  
*Dark chocolate and Lemongrass infused bergamot Napoleon*

**Coteaux-du-Layon**

## DESSERT

Po'e aux fruits du Fenua de tonton Freddy parfumé à la vanille de Moorea  
Lait de coco frais aux zestes de citrons verts, sorbet pamplemousse  
*Tahitian fruits Po'e by Uncle Freddy scented with vanilla from Moorea*  
*Fresh coconut milk and lime zests, grapefruit sorbet*

**Coteaux-du-Layon**

# INSPIRATION DE CAVES

## VIN BLANC

Montagny - Domaine Faiveley	6 410
Vallée de la Loire- Sancerre - " Silex " - Domaine Delaporte	8 910
Côte de Provence- Domaine Rimauresq Cru classé	7 900
Côte du Ventoux- Domaine Fondreche, Persia	6 810
Côte du Rhône- St Joseph Grippa « le berceau »	11 300
Italie - Pinot Grigio - Classic Subtirol Adig	5 650

## VIN ROUGE

Coteaux du Languedoc- Château Puech-haut Prestige	6 640
Savigny-Les-Beaune J.Drouhin	11 900
Madiran-Château Bouscassé	6 380
Domaine Yann Chave-Croze Hermitage	9 000
Le Haut Médoc de Giscours	8 220
NZ Villa Maria Pinot Noir	8 930

## ROSÉ

Château Léoube	6 140
----------------	-------

## CHAMPAGNE

Billecart Salmon Brut	16 950
Billecart Salmon Rosé	22 350
Pommery Cuvée Louise 1999	50 700