

# 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

<b>7 plats / 7 courses</b>	15 900	XPF
Accord vins / wine pairing	8 500	XPF
<b>5 plats / 5 courses</b>	11 900	XPF
Accord vins / wine pairing	6 500	XPF
<b>Supplément formule fromage</b>	2 800	XPF
Extra charge for cheese	2 800	XPF

# MENU DÉGUSTATION

## AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Carpaccio de thazard, sauce vierge parfumée au curcuma

*Wahoo carpaccio, turmeric salsa*

**Pouilly fumé "La moynerie" Michel redde & fils**

## ENTRÉE FROIDE / COLD STARTER

Ceviche de bec de cane au yuzu, tartare de fruits exotiques et coriandre

*Duckbill fish ceviche with yuzu, exotic fruits and cilantro tartar*

**Côte du Ventoux Domaine Fondreche Persia**

## ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Escalope de foie gras pochée au lait de coco, salade de pommes Granny Smith à la vanille, caramel au poivre noir

*Foie gras poached in coconut milk, vanilla flavoured Granny Smith apple salad, black pepper caramel*

**Saumure champigny, château de Villeneuve BIO**

## POISSON / FISH

Pavé de Mahi Mahi en croûte de persil, fenouil safrané, salsa tomate et câpres

*Mahi Mahi with parsley crust, fennel seasoned with saffron, tomato and capers salsa*

**Cuvée Juliette chateau Pesquier**

## VIANDE / MEAT

Filet de bœuf doré au sautoir, shiitake au gingembre, émulsion de soja

*Seared Beef tenderloin, shiitake mushrooms with ginger, soy emulsion*

**Les Allées de Cantemerle, chateau cantemerle**

## FROMAGE / CHEESE

Assiette de fromages affinés

*Cheese plate*

**2019 Chateau Citran - Haut Medoc**

## PRÉ DESSERT / PRE DESSERT

Tartare de fruits frais à l'huile vanillée, sorbet mangue basilic

*Fresh fruit tartar with vanilla infused oil, mango and basil sorbet*

**Vin de Tahiti Mona Mona**

## DESSERT / DESSERT

Traditionnelle crêpe banane façon tahitienne, crémeux chocolat blanc aux zestes de citrons verts, nougatine cacao

*Traditional Tahitian banana crepe, white chocolate and lime zests cream, cocoa nougatine*

**Vin de Tahiti Mona Mona**

# INSPIRATION DE CAVES

## VIN BLANC

Italie - Pinot Grigio- Classic Subtirol Adig	5 750
Côte du Ventoux- Domaine Fondreche, Persia	6 810
Côte de Provence- Domaine Rimauresq Cru classé	7970
Vallée de la Loire- Sancerre - " Silex " - Domaine Delaporte	9 390
Côte du Rhône- St Joseph Gripa « Le Berceau »	11 300
Chenin Blanc "Mullineux" Old Vines	12 030

## VIN ROUGE

Château Branda Puisseguin St-Emilion	5 780
Le Haut Médoc de Giscours	8 220
NZ Villa Maria Pinot Noir	8 930
Lussac Saint-Emilion "Premya"	10 210
Savigny-Les-Beaune J.Drouhin	11 900
Domaine Yann Chave-Croze Hermitage	14 680

## CHAMPAGNE

Billecart Salmon Brut	17 120
Billecart Salmon Rosé	22 580
Pommery Cuvée Louise 1999	51 210