




Entrées Froides / Antipasti Freddi

**Terrine de foie gras de canard aux 5 épices,
Chutney d'ananas de Moorea au balsamique et toasts de pain coco brioché**
Terrina di "Foie Gras" d'Anatra alle 5 Spezie,
Chutney di Ananas di Moorea con Pane di Cocco Tostado
2 690 cfp

Gravlax de bœuf à la crème aux herbes, sucettes de pain et mesclun de salade
Gravlax di Manzo con Crema alle Erbe, Lecca-Lecca di Pane e Insalata Mista
2 490 cfp

Eventail de poisson de Rangiroa fumé maison, méli-mélo de salade et mousse aux agrumes 
Ventaglio di Pesce di Rangiroa Affumicato in Casa, Miscuglio di Insalata e Mousse agli Agrumi
2 190 cfp

Carpaccio de Saint Jacques à la vanille de Taha'a, mesclun de salade et tuile au zeste de citron vert 
Carpaccio di Capesante alla Vaniglia di Taha'a, Miscuglio di Insalata e Piastrelle alla Scorza di Lime
2 290 cfp

Salade maraichère et vinaigrette de Xeres 
Insalata dell'Ortolano e Vinaigrette allo Sherry
1 890 cfp

Entrées Chaudes / Antipasti Caldi

Soupe du jour maison
Zuppa del Giorno della Casa
1 890 cfp

Pastilla au chèvre frais, figues et Serrano, roquette et vinaigrette au miel de Rangiroa
Pastilla con Formaggio di Capra fresco, Fichi e Serrano, Rucola e Vinaigrette al Miele di Rangiroa
2 190 cfp

Crevettes croustillantes de Vairao, assortiment de légumes croquants et vinaigrette à la mangue
Gamberi Croccanti di Vairao, Assortimento di Verdure con Vinaigrette di Mango
2 390 cfp

Risotto & Pasta

Risotto «Al Parmigiano» & tuile au parmesan
Risotto 'Al Parmigiano' con Scaglie di Parmigiano
2 390 cfp

Penne à la crème de poisson du large fumé maison & pointes d'asperges vertes
Penne con Crema di Pesce dal Largo Affumicato in Casa e Punte di Asparagi Verdi
2 190 cfp


Tagliatelles «Al Pesto» au basilic & pignons de pin
Tagliatelle "Al Pesto" con Basilico e Pinoli
1 990 cfp



Plats sans gluten / Piatti Senza Glutine

Tenue correcte exigée / Vestito Corretto Richiesto
Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.
I prezzi includono tutte le tasse.

De l'Océan / Dall'Oceano

Filet de chirurgien poêlé, pepperoni crispy, 
Minute de pota (épinards locaux) et sauce crémeuse fumée

Filetto di Chirurgo Padellato, Pepperoni Croccanti,
Minuto di Pota (spinaci locali) e Sugo Cremoso "Fumé"

3 190 cfp

Tataki de thon farci au chutney de mangue, 
Riz jasmin et beurre blanc aux saveurs coco


Tataki di Tonno Ripieno al Chutney di Mango,
Riso Gesolmino e Burro Bianco con Sapore di Cocco

3 490 cfp

Pavé de perroquet confit à l'huile d'olive, 
Crémeux de potiron et beurre citronné

Bistecca di Pappagallo Scandita all'Olio d'Oliiva,
Cremoso di Zucca e Burro al Limone

3 190 cfp

Noix de Saint Jacques snackées, tuile de parmesan croustillante, 
Concassée de tomates et émulsion au miri (basilic local)


Capasante Saltate, Piastrella di Parmigiano Croccante,
Frantumato di Pomodoro e Emulsione di Miri (basilico locale)

3 590 cfp

Mahi-Mahi pané aux amandes,
Tombée de poireaux et sauce à la vanille de Taha'a

Mahi Mahi Impanato alle Mandorle,
Cascata di Porri e Salsa alla Vaniglia di Taha'a

3 190 cfp

Filet de carangue à l'unilatéral,
Patates douces façon pomme macaire et fine vierge à la papaye 

Filetto di Carango Cotto all'Unilaterale,
Patata Dolce modo Macario e fine Vergina con Papaia

3 090 cfp

Crevettes de Vairao flambées au rhum de Tahiti,
Risotto au lait de coco

Gamberetti di Vairao Fiammeggiato al Rum di Tahiti,
Risotto al Latte di Cocco

3 590 cfp




Plats sans gluten / Piatti senza glutine


Tenue correcte exigée / Vestito Corretto Richiesto
Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.


I prezzi includono tutte tasse.

De la Terre / Dalla Terra


**Carré d'agneau en croûte d'herbes,
Polenta crémeuse au parmesan et jus réduit à la cébette**
Carre di Agnello in Crosta di Erbe, Polenta Cremosa al Parmigiano e Succo Ridotto ai Cipollotti
3 490 cfp


**Emincé de bœuf au sésame,
Gratin dauphinois maison et sauce tériyaki** 
Striciolini di Manzo al Sesamo, Sformato di Patate e salsa Teryaki
3 690 cfp


**Magret de canard au miel de Rangiroa et romarin,
Mousseline de « Umara » (patate douce) et petits légumes glacés** 
Petto d'Anatra al Miele di Rangiroa e Rosmarino, Mussola di Umara (patata dolce) e Verdurine Glassate
3 590 cfp

**Tartare de bœuf,
Pommes frites & jeunes pousses en salade, parfum de sésame et xérès** 
*Tartara di Manzo,
Patatine Fritte e Insalatina, Profumato al Sesamo e Sherry*
3 490 cfp

**Jarret de porc braisé aux saveurs de gingembre & sauce yamaki,
Trilogie de purées maison**
*Geretto di Maiale Brasato ai Sapori di Zenzero e Sugo Yamaki,
Trilogia di Purè fatta in Casa*
3 290 cfp

**Entrecôte de bœuf de Nouvelle Zélande,
Pommes sautées au paprika et sauce au poivre noir** 
Costata du Manzo dalla Nuova Zelanda, Padellata di Patate al Paprika e Sugo al Pepe Nero
3 490 cfp

**Suprême de poulet bardé au bacon et parmesan,
Bayaldi de légumes et huile d'olive aux herbes** 
Suprema di Pollo Foderato alla Pancetta e Parmigiano, Verdure Bayaldi e e Olio d'Oliva alle Erbe
3 190 cfp

 **Plats sans gluten / Piatti senza glutine**

Tenue correcte exigée / Vestito Corretto Richiesto

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.

I prezzi includono tutte tasse.

Desserts / Dolci

Moelleux au chocolat, mousse aux amandes & crème anglaise au café

Fondente al Cioccolato, Mousse alle Mandorle e Crema Inglese al Caffé

Baba au Rhum de Tahiti, sorbet ananas, chantilly malibu coco et chips de mangue

Babà al Rhum di Tahiti, Sorbetto all'Ananas, Panna Montata al Malibu Cocco e Patatine di Mango

Crème glacée maison au miel de Rangiroa, éclats d'amandes caramélisées & tuiles aux épices

Gelato della Casa con Miele di Rangiroa, Scaglie di Mandorle Caramellate e Tuile alle Spezie

Sphère chocolat coco et cœur crémeux aux fruits de la passion

Sfera di Cioccolato al Cocco e Cuore Cremoso con Frutto della Passione

Mousse coco et feï (banane plantain),


Purée de papaye à la vanille de Taha'a sur un sablé amande et fleur de sel

Mousse du Cocco e Fei (banana plantano)

Purea di Papaia alla Vaniglia di Taha'a su Dolcecuore di Mandorle e Fiore di Sale

Crème brûlée à la vanille de Taha'a

Crema Brulée alla Vaniglia di Taha'a

Panaché de fruits frais en méli-mélo (selon arrivage) 

Misto di Frutta Fresca (a seconda della disponibilità)

Votre sélection de sorbets ou de crèmes glacées accompagnés de fruits frais et coulis de mangue :

« Goyave, citron vert, mangue, fraise, fruit de la passion ou ananas »

« Vanille, chocolat, café, miel de Rangiroa ou noix de coco »

La Vostra Selezione di Sorbetti o di Gelati Accompagnati da Frutta Fresca e Crema al Mango:

"Guaiava, Lime, Mango, Fragola, Frutta della Passione o Ananas"

"Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Miele di Rangiroa o Cocco"

1 690 cfp



Plats sans gluten / Piatti senza glutine

Tenue correcte exigée / Vestito Corretto Richiesto

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises.

I prezzi includono tutte tasse.