

## Entrées / Starters

### **Carpaccio de bœuf Australien et vinaigrette à la mangue**

*Australian beef Carpaccio and mango vinaigrette*

1900 Cfp / 16 €

### **Foie gras de canard mariné à la truffe et gelée de Sauternes**

*Duck foie gras house cured with truffle and Sauternes wine jelly*

2800 Cfp / 23.5 €

### **Mezzes (V)**

*Hommos, babaganoush, raita à la menthe et salade fattoush à la coriandre et citron*

*Hommos, babaganoush, raita with mint and fattoush salad with coriander and lemon*

1200 Cfp / 10 €

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

*Yellow fin tuna tartar with avocado coulis and mango*

2500 Cfp / 21 €

## Soupes / Soups

### **Crème d'Asperges (V)**

*Asparagus creamy soup*

1300 Cfp / 10.9 €

### **Bisque de langouste, croutons au crabe**

*Spiny lobster bisque, crab crostini*

1750 Cfp / 14.6 €

## De Notre Wok / From The Wok

### **Wok de Polynésie**

*Nouilles Chinoises, poulet, crevettes, omelette, légumes, sauce soja et Nam Pla*

*Chinese noodles, chicken, prawns, omelet, vegetables, soy sauce and Nam Pla*

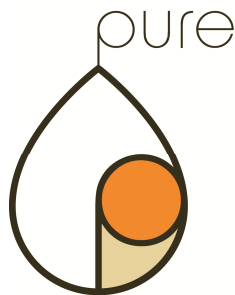
3200 Cfp / 27 €

### **Wok de Singapour**

*Crabe d'Alaska au chili*

*Alaskan king crab with chili*

3600 Cfp / 30 €



## Poissons et Fruits de Mer / Fish and Seafood

### **Noix de Saint Jacques à la truffe et poivron étuvé au vinaigre de mangue**

*Diver scallops with truffle and bell pepper fondue with mango vinegar*

3900 Cfp / 32.7 €

### **Pêche du jour à l'inspiration du Chef**

*Chef inspiration's catch of the day*

3300 Cfp / 27.6 €

### **Mi-cuit de thon rouge en croûte d'herbes et son émulsion d'agrumes**

*Half-seared yellow fin tuna crusted with fine herbs, citrus emulsion*

2900 Cfp / 24.3 €

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

*Noix de Saint Jacques, crabe d'Alaska, crevettes d'Opunohu, calamars, pêche du jour*

*Diver scallops, Alaskan king crab, Opunohu prawns, calamari, catch of the day*

4500 Cfp / 37.7 €

### **Langouste des Tuamotu à l'embeurrée de son corail**

*Spiny lobster broiled with its coral*

6700 Cfp / 56 €

## Viandes / Meat

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

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

3300 Cfp / 27.6 €

### **Magret de canard et son foie gras poêlé aux fruits exotiques**

*Pan-seared duck breast and its foie gras with exotic fruit*

3900 Cfp / 32.7 €

### **Carré d'agneau à la provençale et ses petits légumes farcis**

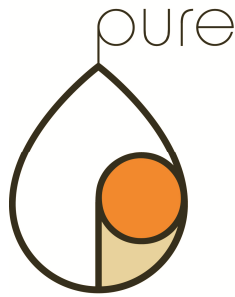
*Rack of lamb Mediterranean style and stuffed baby vegetables*

3500 Cfp / 29.3 €

### **Cœur de filet de bœuf Black Angus et sa pomme Maxim's**

*Black Angus beef tenderloin and Maxim's potato*

4200 Cfp / 35 €



## Fromages et Desserts / Cheese and Dessert

### Fromages Affines

*4 fromages affinés origine France, mesclun de salades, chutney de mangue et pomme*

*4 French matured cheese, mesclun salad, mango and apple chutney*

2200 Cfp / 18.4 €

### Cheesecake

*La recette originale, coulis de fruits rouges*

*Old fashioned cheesecake with its red berry coulis*

1200 Cfp / 10 €

### Baba au rhum à l'ananas de Moorea

*Rum soaked sponge cake with Moorea pineapple*

1200 Cfp / 10 €

### Nougat glacé à la mangue

*Nougat ice cream with mango*

1200 Cfp / 10 €

### Bavarois de painapo cristallisé et son écume de mangue

*Bavarois with crystalized pineapple and its mango foam*

1200 Cfp / 10 €

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

*Thin apple tart and vanilla ice cream*

1200 Cfp / 10 €

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

*Valrhona "Manjari" chocolate molten cake*

2000 Cfp / 16.7 €

### Glaces et Sorbets

*Au goût des îles, demandez notre sélection*

*Our selection of ice cream and sherbets*

1 boule / scoop – 400 / 3.3 €

2 boules / scoops – 700 / 5.9 €

3 boules / scoops – 1000 / 8.4 €