

# MENU DECOUVERTE

## DISCOVERY MENU

9 800

**L**e chef vous invite à élaborer votre menu en sélectionnant trois mets parmi la carte.

**O**ur chef invites you to design your own menu by choosing up to three courses.

Entrée\* / *Starter\**

Poisson ou viande\* / *Fish or meat\**

Dessert / *Dessert*

### Sommelier's suggestions

Iriatai accord mets et vins 3 verres / *Iriatai wine pairing 3 glasses*  
3 000

Prestige accord mets et vins 3 verres / *Prestige wine pairing 3 glasses*  
9 000

# MENU DU CHEF

## CHEF MENU

12 800 \*

\* Supplément de 3 000xpf pour le dîner inclus / *Extra charge of 3 000xpf for dinner included*

**L**a passion de notre Chef de cuisine pour le partage et la gastronomie saura vous surprendre au cours d'un voyage culinaire inspiré par les produits de saison.

*Let yourself guided by the passion of sharing of our Chef through a culinary journey inspired by seasonal products.*

Entrée / *Starter*

Poisson / *Fish*

Viande / *Meat*

Fromage / *Cheese*

Pré-Dessert / *Pre-Dessert*

Dessert / *Dessert*

**S**ommelier's suggestion

Accord mets & vins 6 verres / *6 glasses wine pairing*  
7 000

## ENTREES / STARTERS

<b>Le Thon</b> Tartare de thon à la tahitienne, fraîcheur de concombre et mousse coco Raw tuna tartar "Tahitian way", freshness of cucumber and coconut mousse	3 900
<b>Le Fromage frais de Tahiti</b> Cannelloni de fromage frais aux herbes, noix de pécan caramélisées et ketchup de betteraves Cottage cheese cannelloni with herbs, caramelized pecan nuts and beetroots ketchup	3 100
<b>Le Foie gras*</b> Terrine de foie gras, mangue en deux façons, brioche toastée Foie gras terrine, mango in two ways, toasted brioche <small>*Supplément de XPF 900 pour le menu découverte/Extra charge of XPF 900 for discovery menu</small>	4 100
<b>La Soupe du lagon</b> Soupe de poisson du lagon façon bouillabaisse, croûtons et fromage râpé Lagoon fish soup, bouillabaisse style, croutons and grated cheese	3 100
<b>L'Œuf et la Truffe</b> Œuf mollet croustillant, purée de topinambour, farce de pieds de cochon et salade croquante à la truffe Crispy poached egg, Jerusalem artichoke puree, pig feet stuffing and truffle green salad	3 400
<b>Le Petit pois</b> Velouté de petits pois froid, menthe et citron confit, émulsion au lait de coco Green peas cold velouté, mint and confit lemon, coconut milk foam	2 900
<b>La Langouste*</b> Médallions de langouste rôtie au beurre, risotto à la bisque et edamame Lobster medallions roasted with butter, bisque risotto and edamame <small>*Supplément de XPF 2 000 pour le menu découverte/Extra charge of XPF 2 000 for discovery menu</small>	5 200

## POISSON / FISH

<b>La Langouste*</b>	12 000
Queue de langouste rôtie au beurre, royale de céleri rave, condiments de pomme Granny Smith et cerfeuil Lobster tail roasted with butter, celeriac royale, Granny Smith apple and chervil <small>*Supplément de XPF 7 200 pour le menu découverte/Extra charge of XPF 7 200 for discovery menu</small>	
<b>La Saint Jacques</b>	5 300
Saint Jacques poêlées, gomasio, riz croustillant, texture de choux fleur et gel de citron vert Pan seared scallops, gomasio, crispy rice, cauliflower and lime jelly	
<b>Le Thon Rossini</b>	5 500
Mi-cuit de thon en croûte de noisettes, foie gras poêlé, purée de pomme de terre à la Truffe, asperges et sauce porto Seared tuna crusted with hazelnuts, pan sautéed foie gras, truffle mashed potatoes, asparagus and porto sauce	
<b>Le Poisson lagon</b>	4 400
Filets de poisson lagon grillés, zest de kumbawa, purée de mautini, granola, écume coco citronnelle Grilled lagoon fish fillets, kaffir lime zest, mashed local squash, granola, coconut and lemon grass foam	

## VEGETARIEN / VEGETARIAN

<b>Les Minis légumes</b>	3 300
Méli-mélo de mini légumes, mousseline de carotte Baby vegetables, carrot cream	
<b>Le Risotto</b>	3 700
Risotto à la truffe et au parmesan Truffle risotto and parmesan cheese	

## VIANDE / MEAT

<b>Le Bœuf*</b>	6 800
Faux filet de bœuf Wagyu grillé, pomme de terre confite, oignons braisés et betteraves multicolores Grilled Wagyu beef rib-eye, confit potatoes, braised onions and beetroots	
<small>*Supplément de XPF 2 000 pour le menu découverte/Extra charge of XPF2 000 for discovery menu</small>	
<b>L'Agneau</b>	5 600
Filet d'agneau rôti, falafel de pois chiches, caviar d'aubergine, coulis de poivron et jus d'agneau à l'olive noire Roasted lamb filet, chickpeas falafel, eggplant caviar, bell pepper coulis, lamb juice flavored with black olive	
<b>Le Cochon</b>	4 800
Pluma de porc Ibérique poêlé, textures de maïs, courgettes grillées, poudre de chorizo et jus de cochon au Xeres Pan seared Iberian pork pluma, corn, grilled zucchini, chorizo powder, Xeres and pork meat juice	
<b>La Volaille</b>	4 800
Suprême de volaille jaune fumé, pamplemousse vert confit, mousseline de carotte au gingembre Smoked chicken supreme, local grapefruit confit, carrot mousseline with ginger	

## FROMAGE / CHEESE

<b>Le Fromage</b>	3 000
Assortiment de 5 fromages 5 cheeses assortment	

## DESSERTS / DESSERTS

<b>Le Poivron et le Maïs</b>	2 300
Velours de poivron, textures de maïs, crème anglaise revisitée et cress de betterave rouge Velvet bell pepper, corn, revisited custard and baby beetroot leaves	
<b>La Coco</b>	2 300
Piñacolada, ananas frais et émulsion coco Piñacolada, fresh pineapple and coconut emulsion	
<b>Les Fruits Rouges</b>	2 300
Crème légère vanille, sorbet framboise et son croustillant Vanilla light cream, raspberry sorbet and crisp	
<b>Le Chocolat</b>	2 300
Entremet au grué de cacao, fleur de sel de Bora Bora, sorbet cacao Cacao nib entremet, Bora Bora « fleur de sel », cacao sorbet	
<b>Glaces et sorbets</b>	
Ice creams and sorbets	
1 boule / 1 scoop	700
2 boules / 2 scoops	1 400
3 boules / 3 scoops	1 900