



Pour nos clients en demi-pension (dîner inclus), nous vous proposons un dîner 3 plats sur la base suivante :

- Une entrée froide ou chaude
- Un plat principal de la catégorie « mer » ou « terre »
- Un dessert

*Un supplément s'applique sur les plats comportant un astérisque**



For our guests with the meal plan (dinner included), we offer a 3-course dinner on the following basis:

- A cold or warm starter
- A main course from the category "sea" or "land"
- A dessert

*A supplement will be added on dishes with an asterisk **




Per i nostri ospiti di mezza pensione (cena inclusa), offriamo una cena di 3 portate sulla base seguente:

- Un antipasto freddo o caldo
- Un piatto principale della categoria « mare » o « terra »
- Un dolce

*Per i piatti con asterisco è previsto un supplemento **



 Plats sans gluten / Gluten free / Piatti senza glutine

 Plats végétariens / Vegetarian dishes / Piatti vegetariani




Nos accords mets et vins :
Retrouvez en dessous de chaque plat, le verre de vin que nous vous recommandons.

Our food and wine pairings: Find below each dish, the glass of wine that we recommend.

I nostri abbinamenti enogastronomici: Trova sotto ogni piatto, il bicchiere di vino che consigliamo.







ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS
/ ANTIPASTI FREDDI

- Carpaccio de Thazard et Korori au sel de Bora, marinade de daikon et gelée hibiscus**  2 900 CFP/ 24,30 €
Wahoo & Korori carpaccio with sea salt from Bora Bora, daikon marinade and hibiscus jelly
Carpaccio di Tombarello e Korori con sale di Bora, marinata di daikon e gelatina di ibisco
 Accord met & vin / Wine pairing : Lake Chalice Sauvignon blanc (1310cfp / 11,00€)
- L'assiette de Thon rouge : carpaccio, mi-cuit, fumé, tartare, ceviche, sashimi et rilette** 3 200 CFP/ 26,80 €
Red tuna assortment: carpaccio, half-cooked, smoked, tartare, ceviche, sashimi and rilette
Tonno rosso: carpaccio, semi-cotto, affumicato, tartare, ceviche, sashimi e rilette
 Accord met & vin / Wine pairing : Tahiti Blanc de corail (1910cfp / 16,00€)
- Nigiri de papaye, tofu mariné au gingembre et sésame, micro pousses et bleuets**  2 700 CFP/ 22,65 €
Papaya nigiri, ginger and sesame marinated tofu, microgreen and cornflower
Nigiri di papaya, tofu marinato con zenzero e sesamo, micro germogli e fiordaliso
 Accord met & vin / Wine pairing : Château Sainte Marguerite (1610cfp / 13,50€)
- Pressé de foie gras au thon fumé, brioche coco, chutney ananas vanille** 3 900 CFP*/ 32,70 €
Pressed foie gras with smoked tuna, coconut brioche, vanilla & pineapple chutney
 900 CFP*/ 7,55 €
Terrina di foie gras al tonno affumicato, brioche al cocco, chutney di ananas e vaniglia
 Accord met & vin / Wine pairing : Champagne Duval Leroy (2470cfp / 20,70€)
- Tartare de bœuf à l'italienne, tuile de parmesan et herbes fraîches**  3 600 CFP/ 30,20 €
Italian beef tartare, parmesan tile and fresh herbs
Tartare di manzo all'italiana, tegola di parmigiano ed erbe fresche
 Accord met & vin / Wine pairing : Victoria Shiraz by Chapoutier (1520cfp / 12,70€)





ENTRÉES CHAUDES / WARM STARTERS /
ANTIPASTI CALDI


- Cassolette d'œufs brouillés à la truffe et asperges vertes**  2 800 CFP / 23,50 €
Scrambled eggs cassolette with truffle and green asparagus
Cassolette di uova strapazzate al tartufo e asparagi verdi
Accord met & vin / Wine pairing : Pinot noir, O.Leflaive (1950cfp / 16,30€)
- Conchiglioni farçis au chèvre frais et épinard, sauce curcuma et piment oiseau**  2 700 CFP / 22,65 €
Conchiglioni filled with fresh goat cheese and spinach, turmeric sauce and hot peppers
Conchiglioni con capra fresca e spinaci, salsa curcuma e peperoncino
Accord met & vin / Wine pairing : Chablis, Domaine Laroche (1700cfp / 14,20€)
- Velouté de patates douces, émulsion lait de coco et vanille**   2 400 CFP / 20,10 €
Sweet potato soup, coconut milk and vanilla emulsion
Velluto di patate dolci, emulsione latte di cocco e vaniglia
Accord met & vin / Wine pairing : Château La Bonnelle (1890cfp / 15,80€)




LA MER / THE SEA / IL MARE





Crevettes locales aux graines de sésame, curry d'ananas, ruban de légumes à l'huile noisette  4 000 CFP / 33,50 €
Crispy local shrimp with sesame seeds, pineapple curry, vegetable ribbon with hazelnut oil
Croccanti gamberetti con semi di sesamo, curry ananas, nastro vegetale con olio di noccia
Accord met & vin / Wine pairing : Tahiti Rosé Nacart (1610cfp / 13,40€)

Dos de Mahi rôti en feuille de bananier, gnocchis de potiron à la vanille et émulsion citronnelle  3 900 CFP / 32,70 €
Roasted Mahi in banana leaf, vanilla pumpkin Gnocchi and lemongrass emulsion
Mahi arrostito a foglia di banano, gnocchi di zucca alla vaniglia ed emulsione citronella
Accord met & vin / Wine pairing : Lake Chalice, Sauvignon blanc (1310cfp / 11,00€)


Filet de bec de canne aux essences de crustacés et estragon, légumes de saison  4 600 CFP / 38,55 €
Long nose emperor fillet with seafood and tarragon essence broth, seasonal vegetables
Long nosed locale pesce con frutti di mare e brodo all'essenza di dragoncello, verdure di stagione
Accord met & vin / Wine pairing : Tahiti Blanc de corail (1910cfp / 16,00€)

Risotto venere aux calamars et curry, coquillages de nos lagons et poulpes  3 800 CFP / 31,85 €
Venere risotto with squids and curry, shells from our lagoons and octopus
Risotto venere Al calamaro e al curry, conchiglie delle nostre lagune e polpi
Accord met & vin / Wine pairing : Chablis, Domaine Laroche (1700cfp / 14,20€)

LA TERRE / THE LAND / LA TERRA

- Entrecôte de Black Angus grillé, pommes miettes au mapé et jus porto** 4 400 CFP / 36,90 €
Grilled Black Angus entrecôte, «mapé» crumbs and porto juice
Bistecca di Black Angus alla griglia, briciola di "mapé" e succo di porto
Accord met & vin / Wine pairing : Victoria Shiraz by Chapoutier (1520cfp / 12,70€)
- Magret de canard aux saveurs d'Asie, croustillant de nouilles sauté au sésame** 4 000 CFP / 33,55 €
Asian-style duck breast, crispy sesame stir fried noodle
Petto d'anatra ai sapori dell'Asia, tagliolini al sesamo croccanti
Accord met & vin / Wine pairing : Château La Bonnelle (1890cfp / 15,80€)
- Pintade farcie au foie gras, sauce aux cèpes et mousseline de Uru fumé**  4 100 CFP / 34,40 €
Guinea fowl with foie gras, cepe mushroom sauce and smoked Uru mousseline
Faraona farcita con foie gras, salsa alle spugnole e mousseline di uru affumicato
Accord met & vin / Wine pairing : Pinot noir, O.Leflaive (1950cfp / 16,30€)
- Tagliatelles fraîches au pesto d'artichauts et légumes grillés**  3 800 CFP / 31,85 €
Fresh Tagliatelle with pesto sauce, artichoke and grilled vegetables
Tagliatelle fresche al pesto, carciofi e verdure alla griglia
Accord met & vin / Wine pairing : Château Sainte Marguerite (1610cfp / 13,50€)
- Duo de polenta, poêlée de champignons et tomates confites**   3 700 CFP / 31,00 €
Duo of polenta, mushroom mousseline and candied tomatoes
Duo di polenta, mousseline funghi e pomodori canditi
Accord met & vin / Wine pairing : Lake Chalice Sauvignon blanc (1310cfp / 11,00€)

DESSERTS / I DOLCI

- Brownies chocolat au lait, crémeux passion, sorbet passion** 1 800 CFP / 15,10 €
Milk chocolate brownies, creamy passion, passion fruit sorbet
Brownies al cioccolato al latte, cremoso passion, sorbetto al frutto della passione
 Accord met & vin / Wine pairing : Porto Rozes Tawny (1 190cfp/ 9,95€)
- Feuille à feuille croustillant à la crème légère parfumé à la vanille de Taha'a** 1 800 CFP / 15,10 €
Feuille à feuille, with a light cream perfumed with vanilla from Taha'a
Mille foglia croccante con crema leggera profumata alla vaniglia di Taha'a
 Accord met & vin / Wine pairing : Tahiti Blanc Moëlleux (1710cfp / 14,30€)
- Finger aux parfums du fenua, biscuit coco et sorbet mangue** 1 800 CFP / 15,10 €
Fenua finger, coconut biscuit and mango sorbet
Finger con i profumi di Fenua, biscotto al cocco e sorbetto al mango
 Accord met & vin / Wine pairing : Tahiti Blanc de corail (1910cfp / 16,00€)
- Soufflé banane parfumé au rhum de Polynésie et sa glace caramel**  1 800 CFP / 15,10 €
Banana Soufflé Flavoured with Polynesian rum and caramel ice cream Cuisson / Baking
Soufflé alla banana aromatizzato con rum polinesiano e gelato al caramello Cucinando: 15min
 Accord met & vin / Wine pairing : Champagne Duval Leroy (2470cfp / 20,70€)
- Glaces : Vanille / Chocolat noir / Café / Coco**  1 Boule / Scoop / Palla
Ice Cream : Vanilla / Dark chocolate / Coffee / Coconut 600 cfp / 5,05 €
Gelato: Vaniglia / Cioccolato fondente / Caffè / Cocco
 Accord met & vin / Wine pairing : Champagne Duval Leroy (2470cfp / 20,70€) 2 Boules / Scoops / Palline
 900 cfp / 7,55 €
- Sorbets : Mangue / Passion / Citron / Fraise / Framboise**  3 Boules/Scoops/Palline
Sorbet: Mango, Passion, Lemon, Strawberry, Raspberry 1 300 cfp / 10,90 €
Sorbetto: Passione, Limone, Fragola, Soursop, Lampone
 Accord met & vin / Wine pairing : Champagne Duval Leroy (2470cfp / 20,70€)