

Entrées / 前菜

**Emietté de chair de crabe au sel de céleri, avocat,
tartare de tomates à l'huile de menthe**

セロリ風味のカニ肉とアボカドの寄せ合わせ
ミントオイルのトマトのタルタル添え

**Ballottine de foie gras de canard au curcuma, chutney d'ananas, pomme et
raisin sec**

Brioche toastée

フォアグラのテリーヌ、ターメリック風味
アップル、レーズン、パイナップルチャツネ、トースト添え

**Tartare de thon et saumon mariné à la vinaigrette tropicale,
Moelleux coco & sorbet passion**

マグロとサーモンマリネのタルタル、トロピカルドレッシング、
ココナツムースとパッションフルーツシャーベット添え

**Papillote de foie gras au cacao,
vin chaud en granité, sauce figue**

カカオ風味フォアグラの包み焼き
ワインのグラニテ、イチジクのソース

La trilogie (Langouste, poisson fumé et crevettes)

3種の盛り合わせ（ロブスター、スモークフィッシュ、エビ）

Nacre de risotto au calamar, persil et parmesan rôti

イカのリゾット、パセリ、パルメザンチーズ添え

Poissons & Crustacés / シーフード

**Filet de perroquet poêlé, salsa de fruits exotiques
riz à l'ananas au lait de coco**

パロットフィッシュのソテー、エキゾチックフルーツのソース、
パイナップルとココナツミルク風味のライス

Queue de langouste rôtie,

lasagne croustillante de tomate et papaye

Caramel aux fruits de la passion, émulsion de crustacés

ロブスターのロースト、トマトとパパイアのラザニア
パッションフルーツのキャラメルとロブスターソース

Croustillant de saumon au Wakame

Purée de pomme de terre au Wasabi, émulsion de soja

サーモンのワカメ入りパイ包み揚げ、
わさび風味のポテトのピューレ、醤油風味

Mahi Mahi en vapeur de gingembre et citronnelle

Bok Choï au sésame

Bouillon de miso à la tomate cerise et gingembre

マヒマヒのジンジャーとレモングラス蒸し
みそとチェリートマトとジンジャーのブイヨン

Viandes / 肉料理

Selle d'agneau panée à la noisette, Caviar d'aubergine au cumin, tuile à l'ail doux

羊のもも肉のヘーゼルナッツ風味揚げ
クミン風味ナスのピューレ、ジンジャーチップ

Mignon de porc laqué aux épices Chutney d'ananas et de papaye, frites de Uru

ポークの照り焼き、スパイス、パイナップルとグリーンパパイヤのチャツネ、
ウル（パンの実）チップス

Filet de Boeuf grillé, Nem aux champignons des bois Grosses frites de Uru, Ecorce d'orange confite, sauce arabica

ビーフフィレステーキ、キノコ入り春巻き
ウル（パンの実）チップス
オレンジの皮のコンフィ、アラビカソース

Magret de canard rôti Purée de Banane sauvage au lait de coco, Chop Soy de soja et papaye verte, sauce miel & sésame

カモのマグレのロースト、ココナツミルク風味のフェイ（ワイルドバナナ）、
モヤシ、グリーンパパイのハチミツとゴマソース炒め

Duo de veau et crevettes de Moorea Poireaux étuvés au jus de coquillages Croquette de patate douce Jus de veau à l'huile de curcuma

子牛とモーレア産エビのデュオ
あさり風味の長ネギの蒸し煮
サツマイモのコロッケ、ターメリック風味の肉汁ソース

Tous nos prix sont exprimés en Francs Pacifique

料金はすべてパシフィックフランにて、税込みで表示されています。

La pension complète et la demi-pension donnent accès à un menu composé de deux plats de cette carte.

Seul le plat de langouste peut générer un éventuel surcoût si accompagné d'un deuxième plat.

Notre personnel sera ravi de vous donner de plus amples informations.

お食事が含まれているお客様は、前菜とメイン 又は、メインとデザート一つずつお好きなものをお取りください。ただし、メインコースでロブスターをお選びの際は、追加チャージがかかります。詳しくはスタッフにお問い合わせ下さい。

Desserts / デザート

Ananas de Moorea mariné à l'anis étoilé

Crumble à la poudre de cacao, soupe tiède de chocolat noir et sorbet à la noix de coco

アニス漬けモーレアパイナップル、ココアクランブルとチョコレートソース、ココナツシャーベット添え

- 1 110 -

Sphère de mousse au chocolat noir à l'huile de noisette

Dés de papayes fraîches, Quenelle de crème glacée pralinée

ブラックチョコレートムースとフレッシュパイアのヘーゼルナッツオイルがけ、プラリネアイスクリーム添え

- 1190 -

Crème brûlée et glace à la fleur de tiare, en cloche de caramel

クリームブリュレ、ティアレの花のアイスクリーム
キャラメルドーム添え

- 1 080 -