

Entrées / Starters

Le cœur de l'océan, noix de Saint Jacques, crevettes d'Opunohu et chair de tourteau

The ocean's heart, scallops, Opunohu prawns and torteau crab

3200 Cfp / 27.3 €

Marbré de foie gras de canard aux deux façons infusé à la truffe

Duck foie gras terrine cooked two ways with black truffle

2800 Cfp / 23.9 €

Salade de poulpe du lagon grillé aux fines herbes sur poivrons doux au pistou

Salad of grilled octopus from the lagoon Mediterranean style

2500 Cfp / 21.4 €

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

Crispy pyramid of yellow fin tuna tartar with avocado and mango coulis

2200 Cfp / 18.8 €

Ballotine arc en ciel de légumes frais de Moorea et mozzarella di buffala (V)

Rainbow ballotine of seasonal vegetables and buffalo mozzarella

1450 Cfp / 12.4 €

Soupes / Soups

Soupe du jour aux légumes d'ici et d'ailleurs (V)

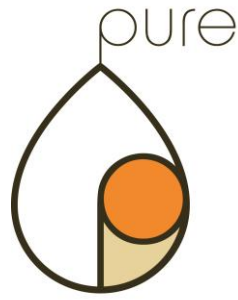
Soup of the day with vegetables from here and elsewhere

1300 Cfp / 11.1 €

Bisque de langouste des Tuamotu et salade tiède de fruits de mer

Tuamotu spiny lobster bisque and its look warm seafood salad

2200 Cfp / 18.8 €



Poissons et Fruits de Mer / Fish and Seafood

Noix de Saint Jacques au beurre d'herbes et amandes, poivron rouge, perle blanche et gel de citron vert

Diver scallops with herbs and almond butter, red bell pepper, white pearl and lime gel
3900 Cfp / 33.3 €

Coulibiac de poisson du lagon comme autrefois, aux arômes d'aujourd'hui

Fresh lagoon fish wrapped in puff pastry with vegetables in a crustacean's reduction
3000 Cfp / 25.6 €

Dos de saumon sauvage d'Ecosse étuvé à basse température au jus d'oseille, riz étouffé avec les feuilles de bananiers de notre jardin

Center cut of Wild Scottish salmon slow cooked with sorrel, steamed rice in banana leave
3450 Cfp / 29.5 €

Brochette de fruits de mer royale

Noix de Saint Jacques, crabe d'Alaska, crevettes d'Opunohu, calamars, pêche du jour
Jumbo skewer of diver scallops, Alaskan king crab, Opunohu prawns, squid and catch of the day
4500 Cfp / 38.5 €

Langouste des Tuamotu grillée à la provençale, riz au jasmin, confit de poivron rouge et réduction de crustacés

*Grilled Tuamotu spiny lobster "à la provençale", jasmine rice,
fondue of sweet bell pepper and crustaceans sauce*
6700 Cfp / 57.2 €



Viandes / Meat

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

“Wellington” style free-range chicken breast and caramelized baby vegetables

3300 Cfp / 28.2 €

Osso Bucco

Braisé dans une sauce marinera et son risotto aux quatre fromages

Osso bucco braised in a marinara sauce, four cheese risotto

3500 Cfp / 29.9 €

Carré d’agneau aux herbes de Provence

Polenta au poivron doux, fondue Florentine et jus corsé

Rack of lamb with Provence herbs, polenta with sweet bell pepper, fondue of spinach, reduction

3700 Cfp / 31.6 €

Cœur de filet de bœuf Black Angus façon Maxim’s

sur un velours de choux vert au gingembre

Black Angus beef tenderloin and Maxim’s style, green cabbage velvet with ginger

4400 Cfp / 37.6 €

Escalope de veau Milanaise

Tagliatelles à la sauce ricotta et basilic

Milanese veal escalope served with tagliatelle pasta in a ricotta-basil sauce

2950 Cfp / 25.2 €

Risotto & Pasta

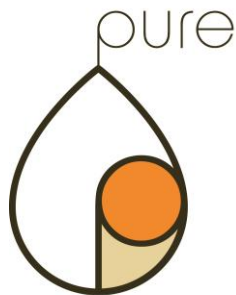
Risotto au vieux parmesan reggiano, bresaola tirolese et asperges vertes

Risotto with aged reggiano parmesan cheese, bresaola tirolese and green asparagus

2450 Cfp / 20.9 €

Spaghetti alla carbonara, pancetta et reggiano

2900 Cfp / 24.8 €



Fromages et Desserts / Cheese and Dessert

Fromages Affines

Origine France, mesclun de salades et condiments
French raw-milk cheese, mesclun salad and condiment
2300 Cfp / 19.7 €

Tiramisu à la vénitienne

Venetian - style tiramisu
1300 Cfp / 11.1 €

Cheesecake

La recette originale, coulis de fruits rouges
Old fashioned cheesecake with its red berry coulis
1300 Cfp / 11.1 €

Rocher praliné au caramel malté et sauce chocolat grand cru

Rocher praline with salty caramel and "grand cru" chocolate sauce
1500 Cfp / 12.8 €

Dôme chocolat Manjari, crème brûlée à la vanille et compotée de fruits rouges

Dome of chocolate Manjari, vanilla crème brûlée, marmelade of red fruits
2000 Cfp / 17.1 €

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

Valrhona "Manjari" chocolate molten cake
2000 Cfp / 17.1 €

Tarte sablée aux fruits frais de Moorea

Old style pie with exotic fruit
1300 Cfp / 11.1€

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

Apple tart and vanilla ice cream
1300 Cfp / 11.1€

Glaces et Sorbets

Acãï, Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Café, Mangue, Corossol, Chocolat, Tiare, Fraise, Framboise, Banane,
Vanille, Noix de coco, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Yaourt Grec
Acãï, Lime, Pineapple, Passion fruit, Taro, Coffee, Mango, Corossol, Chocolate, Tiaré, Strawberry, Raspberry, Banana,
Vanilla, Coconut, Salted butter caramel, Rhum-raisins, Greek yogurt

1 boule / scoop – 400 / 3.4 €
2 boules / scoops – 700 / 6 €
3 boules / scoops – 1000 / 8.5 €