Les Entrées

Saumon des dieux en graulax, mousseline de céleri brulé,
confit de fenouil au citron vert
2 500 *

Ravioles de patate douce aux cacahuètes, crevettes de Taravao au gingembre
2 100

Salade césar
(Poulet ou crevettes grillés)
1950

Salade de croustillant de chèvre
1950

Fraîcheur de petits pois, escabèche de bar, légumes acidulés
2 200 *

Poulpe de méditerranée, fèves au wasabi, croustillant d'encre de seiche
2 200 *

Quinoa aux agrumes, crevettes en carpaccio, sorbet avocat/coriandre
2 100

Tartare de bœuf, mayonnaise fumée, jaune d'œuf crémeux
1950

Les Incontournables

Tartare de thon rouge
1900

Sashimi de thon rouge
1900

Thon rouge en poisson cru tahitien au lait de coco
1900

Les accompagnements

Riz, frites, salade ou wok de légumes
600

Sans Gluten

Vegetarien

Suppléments pour pension et ½ pension *520, ** 770, *** 1 030 CFP

Taxes et service compris

Pates & Risotto

Spaghetti bolognaise
1 850

Tagliatelle carbonara façon MANAVA
1 850

Orecchiette & bœuf croustillant, crème à la moutarde
2 100

Risotto aux légumes de saison
2 250 *

Les Poissons

Paué de Papio, mousseline d'artichauts, émulsion de palourde et oursin
3 800 **

Dos de Bar frais rôti, petits pois, croquant agrumes
4 250 ***

Mahi Mahi en croûte de Yuzu, sésame noir, espuma wasabi
3 200

Mi-cuit de thon rouge, pastèque & saveurs de coriandre
3 650 **

Noix de st jacques, pressé de patate douce, croustillant de pain ,
émulsion aux baies & anis
3 850 **

Les Viandes

Poitrine de bœuf Wagyu braisée, crémeux de courgettes, romarin , pommes de terre grillées
3 900 ***

Canon d 'agneau rôti, texture de choux fleur, croustillant de foie gras & confit d 'agneau
4 100 ***

Burger de bœuf (Charolais) gratiné au comté, frites dans l'esprit d'un aligot
3 500

Poulet Fafa
3 350

Magret de canard en deux façons, mousseline de betterave, jus corsé au basilic
3 850 **

Pièce de viande du jour/ 2 personnes, sauce béarnaise
prix du marché (*Ne peut pas être pris dans la ½ pension)*

Menu Découverte (sur la base de 2 personnes)

9 000 xpf

Quinoa aux agrumes, crevettes en carpaccio, sorbet avocat/coriandre

Mahi Mahi en croute de Yuzu, sésame noir, espuma wasabi

Magret de canard en deux façons, mousseline de betterave, jus corsé au basilic

Milles feuilles tout chocolat & nuage de coco

(Ne peut pas être pris dans la ½ pension)

Assiette de fromages affinés selon le marché
2 450 *

Les Desserts

Cheesecake passion/vanille
1 450

Crème brûlée à la vanille de Taha'a
1 300

Milles feuilles tout chocolat & nuage de coco
1 500

Carpaccio d'ananas au citron vert
1 450

Assortiment de sorbet maison
1 300

Café gourmand
(Assortiment de cinq desserts selon l'inspiration du chef)
1 650

(Ristretto, Capricio, Vivalto Lungo, Dulsão do Brasil, Volluto, Decaffeinato)

NESPRESSO.