


Les Entrées


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

 **Cappuccino de potiron** rafraichi à la coco
1 900

Salade César
(Poulet ou crevettes grillés)
1 950

Salade de croustillant de chèvre
1 950

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
1 950

Les Incontournables

 **Tartare de thon rouge**
1 900


 **Sashimi de thon rouge**
1 900

 **Thon rouge** en poisson cru tahitien au lait de coco
1 900

Les accompagnements

Riz, frites, salade ou wok de légumes
600

 Sans Gluten

 Végan

Végétarien



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

Taxes et service compris

Pates & Risotto

Spaghetti bolognaise
1 850

Tagliatelle carbonara façon MANAUA
1 850

Orecchiette à la moutarde & bœuf Wagyu croustillant
2 350

Risotto aux légumes de saison
2 250 *



Les Poissons

Paué de Papio, mousseline d'artichauts, Croquant Granny Smith 
3 800 **

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

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

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 chou fleur, croustillant de foie gras & confit d'agneau 
4 100 ***

Burger de bœuf (Charolais) gratiné au comté, frites dans l'esprit d'un alirot
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 1/2 pension*)

Menu Découverte (sur la base de 2 personnes)

8 400 xpf

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


XXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXX

 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 *

XXXX Les Desserts *XXXX*

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

XXXXXXXXXX

Café gourmand

(Assortiment de cinq desserts selon l'inspiration du chef)

1 650

(Ristretto, Capriccio, Uivalto Lungo, Dulsão do Brasil, Uolluto, Decaffeinato)

NESPRESSO

BBB Starter *BBB*

 **M**arinated salmon, mousseline of celery, confit of fennel with lime
2 500 *

 **P**umpkin cappuccino, coconut espuma
1 900

Caesar salad
(Grilled chicken or shrimps)
1 950

Goat cheese croustillant salad
1 950

Mediterranean octopus, wasabi beans, crispy cuttlefish ink
2 200 *


 **C**itrus quinoa tabbouleh, shrimps carpaccio, avocado sherbet & coriander
2 100

 **C**lassic beef tartare, smoked mayonnaise, creamy egg yolks
1 950

BBB The Must *BBB*

 **A**hi red tuna tartar
1 900


 **A**hi red tuna sashimi
1 900

 **A**hi red tuna Tahitian raw fish with coconut milk
1 900

BBB Garnish *BBB*

Rice, French fries, salad or vegetables wok
600

 **Gluten free**

 **Vegetarian**

 **Vegetarian**

Extra charge for meal plan *520, ** 770, *** 1 030 CFP

Prices are inclusive of tax and service

BBB Pasta & Risotto *CCB*

Spaghetti Bolognese
1 850

Tagliatelle carbonara MANAUA
1 850

Mustard orecchiette pasta, crispy Wagyu beef
2 350

Vegetables risotto
2 250 *



BBB Fish *CCB*

Papio fish steak, artichoke mousseline & crispy apple
3 800 **

Rosted back of fresh sea bass, peas & citrus polenta
4 250 ***

Crusted Mahi Mahi fish with Yuzu, black sesame, wasabi espuma
3 200

Rosted scallops, sweet potato, crusty bread, berries and aniseed flower
3 850 **

BBB Meat *CCB*

Braised Wagyu beef breast, creamy zucchini, grilled potatoes
3 900 ***

Rosted lamb, cauliflower, crispy foie gras & lambe confit
4 100 ***

Charolais beef burger gratinated with cheese, aligot of french fries
3 500


Chicken Fafa (local spinach)
3 350

Rosted and tartare of duck, creamy beetroot, basil
3 850 **

Piece of beef of the day for 2, bearnaise sauce
Market price (Cannot be part of meal plan)

Discovery Menu (Based on 2 people)

8 400 xpf

 Citrus quinoa tabbouleh, shrimps carpaccio, avocado sherbet / coriander

WINE

Crusted Mahi Mahi fish with Yuzu, black sesame, wasabi espuma

WINE

 Rosted and tartare of duck, creamy beetroot, basil

WINE

 Chocolate milles feuilles, coconut espuma

(Cannot be part of meal plan)

Assorted refined cheese depending on the market

2 450 *

WINE Dessert *WINE*

Passion / vanilla cheesecake

1 450

Taha'a vanilla crème brûlée


1 300

Chocolate milles feuilles, coconut espuma 

1 500

Pineapple carpaccio, lime sherbet 

1 450

Selection of sherbet 

1 300

WINE

Gourmet coffee


(Selection of five desserts according to Chef's inspiration)

1 650

NESPRESSO


(Ristretto, Capricio, Uivalto Lungo, Dulsão do Brasil, Uolluto, Decaffeinato)

前菜


 赤マンボウのマリネ、セロリのクリームムース ライムが香るフヌイユのコンフィ
2500*


シーザーサラダ
(チキン又は海老)
1950

ヤギのチーズのカリカリサラダ
1950


 カボチャのカプチーノ、ココナッツエッセンス
1900


地中海産のタコ、ワサビ味そら豆、イカスミのクリスピー
2200*


 キヌアの柑橘系タブーリ、海老のカルパッチョ、コリアンダーとアボカドのソルベ添え
2100

 ビーフのタルタル、スモークマヨネーズと卵黄クリームのみ
1950

おすすめ


 マグロのタルタル
1900


 マグロのお刺身
1900


 タヒチ風マグロのマリネ、ココナッツミルクがけ
1900

付け合わせ

ライス、フライドポテト、サラダ、野菜炒め
600

 グルテンフリー

 ビーガ

 ベジタリ

注: お食事付きプランのお客様へ「*」付きのメニューをお召し上がり際には上記追加料金が発生致します。

表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。

パスタ & リゾット

スパゲッティボロネーゼ
1850

マナバ特製タリアテッレのカルボナーラ
1850

ビーフのオレキエッテ、マスタードソース
2350

季節の野菜のリゾット
2250*



お魚料理

シマアジのステーキとアンティチョークのムース、クリスピーアップル
3800**



スズキのローストとグリーンピース、柑橘類とポレンタ
4250***



柚子が香るマヒマヒ（シイラ）、黒ゴマとワサビのエッセンスがけ
3200

アニス風味のホタテとさつま芋、カリカリパン添え
3850**

お肉料理

和牛のステーキ、ズッキーニのクリームとグリルポテト
3900***



子羊のロースト、カリフラワー、フォアグラのラビオリと子羊のコンフィ
4100***



シャロネー産ビーフチーズバーガー、フライドポテト
3500

チキンとほうれん草のタヒチ風煮込み
3350



鴨のローストとタルタル、ビートルーツのムースとバジルソース
3850**



本日のビーフステーキ（お二人様用）ベアルネーズソース添え
市場価格

シェフのおすすめコース料理

8 400 ¥

キヌアの柑橘系タブーリ、海老のカルパッチョ、コリアンダーとアボカドのソルベ添え

XXXXXXXXXX

柚子が香るマヒマヒ（シイラ）、黒ゴマとワサビのエッセンスがけ

XXXXXXXXXX

鴨のローストとタルタル、ビートルーツのムースとバジルソース

XXXXXXXXXX

チョコレートのミルフィーユ、ココナッツソース

お食事付きプランのお客様はこちらのコースはお選びいただけません

本日のチーズの盛り合わせ

2 450 *

XXXXXXXXXX デザート **XXXXXX**

パッションフルーツとバニラのチーズケーキ

1 450

タハア産バニラのクリームブリュレ

1 300

チョコレートのミルフィーユ、ココナッツソース



1 500

パイナップルのカルパッチョとライムのシャーベット



1 450

シャーベットの盛り合わせ



1 300

XXXXXXXXXX

カフェグルモン

(本日のシェフのおすすめミニデザート 5品とコーヒー)

1 650

(リスレット、カプリチオ、ヴィヴァルトルンゴ、ダルサオドブラジル、ヴォールト、デカフェナト)

NESPRESSO