



Les Entrées

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

Salade César
(Poulet ou crevettes grillés)
1 950

Salade de croustillant de chèvre
1 950

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

 **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

 **Trilogie de thon rouge**, poisson cru tahitien, tartare et sashimi
2 100

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

Retour de la criée, beurre blanc/ citron 
3 400

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

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, crémeux 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


~~~~~

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 1/2 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

NESPRESSO

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

Starter

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

Caesar salad
(Grilled chicken or shrimps)
1 950

Goat cheese croustillant salad
1 950

 **Pumpkin cappuccino, coconut espuma**
1 900


 **Citrus quinoa tabbouleh, shrimps carpaccio, avocado sherbet/coriander**
2 100

 **Classic beef tartare, smoked mayonnaise, creamy egg yolks**
1 950

The Must

 **Ahi red tuna tartar**
1 900

 **Ahi red tuna sashimi**
1 900


 **Ahi red tuna Tahitian raw fish with coconut milk**
1 900

 **Ahi Tuna trio of Tahitian raw fish, Tartar, and Sashimi**
2 100

Garnish

Rice, French fries, salad or vegetables wok
600

 **Gluten free**

 **Vegan**

 **Vegetarian**

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

Prices are inclusive of tax and service

BBQ Pasta & Risotto *CSA*

Spaghetti Bolognese
1 850

Tagliatelle carbonara **MANAUA**
1 850

Mustard orecchiette pasta, crispy Wagyu beef
2 350

Vegetables risotto
2 250 *



BBQ Fish *CSA*

Catch of the day, white butter & lime
3 400



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

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

BBQ Meat *CSA*

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



Chicken Fafa (local spinach)
3 350



Rosted and tartare of duck, beetroot mousseline, 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

XXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXX



Rosted and tartare of duck, creamy beetroot, basil

XXXXXXXXXX



Chocolate milles feuilles, coconut espuma

(Cannot be part of meal plan)

Assorted refined cheese depending on the market

2 450 *

XXXX Dessert *XXXX*

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

XXXXXXXXXX

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
2 500 *

シーザーサラダ
(チキン又は海老)
1 950


ヤギのチーズのカリカリサラダ
1 950


 カボチャのカプチーノ、ココナッツエッセンス
1 900


 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
2 100


 ビーフのタルタル、スモークマヨネーズと卵黄クリーム
1 950

おすすめ

 マグロのタルタル
1 900


 マグロのお刺身
1 900


 タヒチ風マグロのマリネ、ココナッツミルクがけ
1 900


 マグロ料理 3 種: お刺身、タルタル、ココナッツ和え
2 100

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

 ベジタリアン

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の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

本日の新鮮なお魚、バターとライムで
3400

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

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 xpf

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 *


DE デザート **CS**

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、ヴォルト、デカフェナト

NESPRESSO