


## Les Entrées

Foie gras de canard poché aux épices, chutney à l'ananas/tonka,   
brioche maison au citron vert  
2 950 \*\*

 Cappuccino de potiron rafraîchi à la coco  
1 900

Salade César  
(Poulet ou crevettes grillés)  
1 950

Salade de croustillant de chèvre  
1 950

 Quinoa aux agrumes, crevettes en carpaccio, sorbet citron vert  
2 100

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

## 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 & sashimi   
2 450

## 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

Penne & canard confit croustillant,  
crème à la moutarde à l'ancienne  
2 350

Risotto aux légumes de saison   
2 250 \*



## Les Poissons

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

Dos de saumon en croûte d'amande & aneth,  
Purée de pomme de terre au citron des Marquises  
3 000

Mahi Mahi en croûte de Yuzu, asperge verte, purée de patate douce, espuma wasabi  
3 200

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


## Les Viandes

Parmentier de canard aux pommes caramélisées  
3 150

Filet de bœuf Black Angus, crémeux de courgettes, romarin, pommes de terre grillées   
3 900 \*\*\*

Carré d'agneau rôti, texture de chou fleur, jus à l'orge grillé   
4 100 \*\*\*

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

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

## Menu Découverte

8 400 xpf

 Quinoa aux agrumes, crevettes en carpaccio, sorbet citron vert

*XXXXXXXXXX*

Mahi Mahi en crouste de Yuzu, asperge verte, purée de patate douce, 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*

Poached duck foie gras with spices, pineapple/tonka chutney, homemade brioche with lime   
2 950 \*\*

 Pumpkin cappuccino, coconut espuma  
1 900


Caesar salad  
(Grilled chicken or shrimps)  
1 950


Goat cheese croustillant salad  
1 950

 Citrus quinoa tabbouleh, shrimps carpaccio, citrus sherbet  
2 100

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

*BBB* The Must *BBB*

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   
2 450

*BBB* Garnish *BBB*

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

*BBB* Pasta & Risotto *CCB*

Spaghetti Bolognese  
1 850

Tagliatelle carbonara MANAUA  
1 850

Penne pasta, mustard cream &  
crispy slow cooked duck confit  
2 350

Vegetables risotto  
2 250 \*



*BBB* Fish *CCB*

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


Seared Salmon steak with almonds & dill,  
lime flavoured mashed potatoes  
3 000

Crusted Mahi Mahi fish with Yuzu, green asparagus, sweet potatoes, wasabi espuma  
3 200

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


*BBB* Meat *CCB*

Duck Parmentier with caramelized apple  
3 150

Black Angus beef tenderloin, creamy zucchini, grilled potatoes   
3 900 \*\*\*


Rosted lamb, cauliflower, grilled barley juice   
4 100 \*\*\*

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

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

## Discovery Menu


8 400 xpf

 Citrus quinoa tabbouleh, shrimps carpaccio, sherbet citrus

*BBQCS*

Crusted Mahi Mahi fish with Yuzu, green asparagus, sweet potatoes, wasabi espuma

*BBQCS*

 Rosted and tartare of duck, creamy beetroot, basil

*BBQCS*

 Chocolate milles feuilles, coconut espuma

(Cannot be part of meal plan)

## Assorted refined cheese depending on the market

2 450 \*

*BB* Dessert *CS*

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

*BBQCS*

Gourmet coffee


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

1 650

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


**NESPRESSO**


**前菜**

 フォアグラのテリーヌ、パイナップルとトンカ豆のチャツネ添え、  
ライム風味の自家製ブリオッシュ  
2950 \*\*

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


 キヌアの柑橘系タブーリ、海老のカルパッチョ、ライムソルベ添え  
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


 マグロ三種 (タヒチ風マリネ、お刺身のタルタル、お刺身)  
2450

**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の際には下記追加料金が発生致します。

\*520, \*\* 770, \*\*\* 1030 CFP



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

ペンネパスタとカリカリした鴨肉のコン  
フィ、マスタードクリームソースがけ  
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\*\*

アーモンドとディルを付けて焼いたサーモンステーキ、  
レモン風味のマッシュポテトを添えて  
3000

柚子が香るマヒマヒとグリーンアスパラ、サツマイモのピューレ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**

鴨肉のコンフィと焦がしりんごの パルマンティエ、  
スパイスのきいたソース  
3150

ブラックアンガス、テnderロインステーキ   
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、焦がし麦ソース   
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

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\*\*



## シェフのおすすめコース料理

8 400 円

キヌアの柑橘系タブーリ、海老のカルパッチョ、ライムソルベ添え

**\*\*\*\*\***

柚子が香るマヒマヒとグリーンアスパラ、サツマイモのピューレ  
とワサビのエッセンスがけ

**\*\*\*\*\***

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

**\*\*\*\*\***

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 \*

**\*\*\*\*\*** デザート **\*\*\*\*\***

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



**\*\*\*\*\***

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**