

Les entrées - First course

- Corolle de noix de Saint-Jacques cuites "à la plancha", verdurette aux asperges vertes et vinaigrette tiède au safran 2.700 cfp
Sea scallops grilled "à la plancha," and served with baby green asparagus and warm saffron vinaigrette
- Ravioles de foie gras et son émulsion légère aux cèpes 2.400 cfp
Foie gras raviolis served in a light mushroom sauce
- Petite queue de langouste rôtie dans son jus de crustacés, filaments fondants de jeunes poireaux 3.100 cfp
Small lobster tail roasted with "au jus" of shellfish, and served with tender baby leeks
- Carpaccio de thon rouge en tartare sur mesclun de salade parfumée à l'huile de truffe 2.600 cfp
Carpaccio of bluefin tuna tartar served on a bed of mesclun salad, and flavored with truffle oil

Poissons et crustacés - Fish and shellfish

- Fricassée de gambas aux fèves et aux asperges, beurre parfumé au thym et citron vert 3.300 cfp
Shrimp fricassée with beans and asparagus, served with thyme and lime-flavored butter
- Wok de lotte aux nouilles chinoises et sauté de shiitake au persil 2.900 cfp
Monkfish with wok-fried noodles, sauteed shiitake mushrooms and parsley
- Pavé de mahi mahi à l'unilatérale, risotto aux olives noires et au jus de volaille 3.100 cfp
Mahi mahi steak, with black olive risotto and poultry « au jus »
- Thon rouge retour de pêche à la concassée de tomate à la crème de curcuma et curry 2.850 cfp
Fresh bluefin tuna with tomatoes in curry and turmeric cream

Viandes et volailles - Meat and poultry

Filet de bœuf Angus poêlé à la fleur de sel, pomme de terre grenaille, queue de bœuf confite au Pinot Noir <i>Angus beef filet seared with « fleur de sel » sea salt, and served with grenaille potatoes and Pinot Noir oxtail confit</i>	3.400 cfp
Carré d'agneau en croûte d'herbes à l'infusion de thym frais <i>Rack of lamb in herb crust with fresh thyme</i>	3.400 cfp
Noisette de filet mignon de veau à la crème de morilles, galette de « URU » <i>Veal filet mignon with morel mushroom cream and baked breadfruit (Uru)</i>	2.800 cfp
Pigeon laqué au miel des Marquises, polenta aux épices, jus à l'amertume de cacao <i>Pigeon lacquered with Marquesas honey, spiced polenta, and bittersweet cocoa</i>	3.200 cfp

Les desserts - The gourmet desserts

Soufflé tiède aux framboises (préparation 15 minutes, conseillé de commander en début de repas) <i>Warm raspberry soufflé (15-minute preparation, notify your server at the beginning of your meal)</i>	1.400 cfp
Soupe de fraises à la menthe fraîche et au gingembre confit <i>Strawberry « soup » with fresh mint and ginger confit</i>	1.300 cfp
Tarte fine au chocolat Guanaja et sa glace caramel <i>Guanaja chocolate tart with caramel ice cream</i>	1.400 cfp
Fraîcheur à la mangue au coulis de fruits rouges <i>Fresh mango dessert served with red berry puree</i>	1.100 cfp
Sabayon de fruits du moment gratiné et sa glace coco <i>Seasonal fruit « Sabayon » with coconut ice cream</i>	1.300 cfp
Bavarois aux fruits exotiques <i>Bavarian cream with exotic fruits</i>	900 cfp
Fondant au chocolat fort en goût, glace à la vanille de Tahaa (préparation 15 minutes, conseillé de commander en début de repas) <i>Rich chocolate dessert with Tahaa vanilla ice cream (15-minute preparation, notify your server at the beginning of your meal)</i>	1.400 cfp