

Composez votre  
Menu au choix à  
la carte :

**MENU COMPLET**

(ENTREE-PLAT-  
DESSERT)

6100 F

**MENU 2 PLATS**

(ENTREE-PLAT)

OU (PLAT-DESSERT)

4700F

**MENU DECOUVERTE**

(6 SERVICES)

SERVI A L'ENSEMBLE

DE LA TABLE

8400F

## Nos entrées

Ceviche de crevettes aux agrumes,  
carotte et fenouil croquants, huile de coriandre  
vinaigrette à l'orange, émulsion et gelée mandarine

Thon jaune fumé & soupe de poisson  
pressé de pomme de terre à l'olive, tomates cerises  
mayonnaise safranée, tapenade, croûtons de pain

Saint-Jacques marinés citronnelle-gingembre  
salade de mangue verte pimentée & chutney mangue  
pickles de Daïkon, émulsion citron vert

Œuf mollet & crème de poireau et pommes de terre  
pomme de terre brûlée et poireau braisé  
condiment moutarde à l'ancienne

Tataki de cerf au Tandoori  
sablé au cacao, crémeux chocolat noir  
chutney & pickles de framboise, jus corsé

Pressé de foie gras & gelée à l'Amaretto  
poire pochée au Porto, condiment à la poire  
feuilleté aux amandes

+1600 XPF en supplément

Tartare de thon jaune au pesto de basilic,  
tomates, pignons de pin, parmesan  
(Servi en version plat avec salade verte & riz)

TOUS NOS PRIX SONT TOUTES TAXES COMPRISES

## Nos plats

Crevettes au combava & mayonnaise pomme-liane  
polenta crémeuse à la chicorée, épi de maïs grillé

Loche saumonée pochée  
purée de cèleri, poireaux braisés, samossa de légumes  
sauce vierge au kiwi, câpres & aneth

Mi cuit de thon jaune en croûte de coco  
gnocchis d'igname, confit de poingon, pickles de pourpier,  
bouillon coco & coriandre, pesto de choux kanak

Effiloché d'épaule d'agneau aux épices  
taboulé oriental, condiment fruits secs et granola

« Carpa-Chaud » de veau, vinaigrette gourmande  
pesto de roquette & tomates, trompettes de la mort  
noisettes torréfiées, siphon crémeux de patate douce

Filet de bœuf fumé  
purée d'aubergine brûlée, haricots rouges mijotés  
sauce chimichurri, farofa au lard & oignons

Magret de canard rôti  
cannelloni truffé farci aux champignons, gel cassis  
pressé de légumes du soleil, jus corsé au cassis

## Nos desserts

Chocolat & gingembre  
coque chocolat garnie de crème diplomate chocolat  
crumble gingembre, praliné, madeleine cacao

Le Coco  
rocher coco, confit d'ananas au rhum blanc  
mousse légère au coco, tuile ananas, gel coco et rhum

Le Baba au Cointreau  
marmelade d'orange, segments d'agrumes  
crème mascarpone au Cointreau

Pistache & Framboise  
choux façon Paris-Brest, marmelade framboise  
mousse pistache, sorbet framboise

Café ou thé Gourmand (3 mignardises)

RESTAURANT OUVERT  
TOUS LES JOURS

**HORAIRES  
D'OUVERTURE**

**DEJEUNER  
11H30 – 13H30**

**DINER  
19H00 – 21H30**



**LES CHEQUES NE SONT PAS  
ACCEPTES**