



Te Pahu

Cuisiner suppose une tête légère un esprit généreux et un cœur large.

Paul Gauguin

Nos Entrées / Our Appetizers / 前菜

Langouste de nos viviers pochées avocat et pistache, Emulsion légère au Miri et citron des Marquises, Tempura de gingembre rose

Warm Rock lobster from Bora Bora with avocado and pistachio, light local basil and Marquesian lime emulsion, Pink ginger Tempura

アボカドとピスタチオ風味のポーチド・ロブスター

ローカル・バジルとマルケサス産ライムのクリーム・ソース、ピンクジンジャー

4800.-XPF

1000.-XPF Supplement for MAP

ご夕食付プランの方の追加料金

Foie gras de canard confit, chutney de cerette et pain au levain

Duck « foie gras » cooked in its own fat, local cherry chutney and sour dough bread

鴨フォアグラのコンフィット、チェリー・チャツネとサワー・ドゥー・ブレッド

3500.-XPF

Lame de thon Ahi à la moutarde de Réa Tahiti, salade de cœur de cocotier à la coriandre et thé de bœuf au nuoc mam

Fine cuts of Ahi Tuna, réa Tahiti mustard, and coconut tree heart salad served with beef tea flavor with « Nuoc man »

マグロの切り身とレア・タヒチ風味のマスタード、コリアンダー風味のヤシの木サラダ

ノクマン風味のビーフ・スープ

3400.-XPF

Crème de Mautini au Macis, Brioche toastée et morilles aux herbes à tortue

Creamy local "Mautini" pumpkin soup with mace, toasted brioche and morels mushrooms with Turtles herbs

タヒチ産かぼちゃのクリーミー・スープとメース

トースト・ブリオッシュとハーブ・タルト・マッシュルーム

2500.-XPF

Fines ravioles de poulpe de récif confit à l'encre, écume de piquillos au lait de coco fraîchement pressé

Light raviolis of reef octopus cooked in ink, pequillo foam flavour with fresh coconut milk and basil oil

タコとタコ墨のラビオリ、ココナッツミルクとバジル・オイルのピケッロ・フォーム

3300.-XPF

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Incluse
Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire

All prices are in Pacific Francs, 4 % Service Charge

Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses

全ての料金はフレンチ・パシフィックフランです。 サービス税 4%込

料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの可能性を伴いますのでご注意ください。

Nos Poissons / Our Fish dishes / 魚料理

Filet de poisson du lagon cuit sur une pierre de lave, Wok de châtaigne d'eau, pois gourmand et champignons Honshimeji au parfum de gingembre

Filet of lagoon fish cooked on hot Volcano stone, wok of water chesnut, snap peas and Honshimeji mushrooms with ginger flavour

ラグーン・フィッシュ・フィレの石焼き、ゆで豆とショウガ風味のマッシュルーム

3900.-XPF

Thon rouge Ahi poêlé, émulsion ananas et foie gras, aubergine mauve à la vapeur en marinade épicé

Red Ahi Tuna pan fried, pineapple and "Foie Gras" emulsion, Purple eggplant steamed in a spicy marinade flavour

パン・フライのアヒ・マグロ、フォアグラとパイナップルのクリーム・ソース

パイシー・マリネード風味のスチーム・ピンク・ズッキーニ

4100.-XPF

Langouste de récif grillée, sauce choron au Miri et gratin de pomme de terre au Réa tahiti.

Whole grilled Reef lobster, choron sauce with Miri and potatoes gratin with réa Tahiti flavour

ロブスターのグリル、ショロンソースと香草ミリ、レア風味のポテトグラタン

1100.-XPF / 100gr

Not included for MAP

ご夕食付プランの適用対象外です

Poisson du lagon grillé entier de notre pêcheur Eric Teheiuira, servi avec un riz frit aux oignons vert et parfum de soja

Whole Lagoon fish grilled from our fisherman Eric Teheiuira, served with a white rice fried with green onions and flavour of soya.

漁師・エリック・テヘイウラのラグーン・フィッシュのグリル、醤油風味のフライド・ライス

For 2 person : 8000.-XPF

2名様用のみ

Nos Viandes / Our meat dishes / 肉料理

Le mignon de Pua rôti et sa poitrine confite, Maki de chou de Milan et condiment à l'ail noir de Aomori

Tender filet of local pork roasted and its breast cooked in its own fat, maki of cabbage from Milan and

Black garlic of Aomori condiment

ローカル・ポーク・テンダー・フィレのロースト、黒にんにく風味のロール・キャベツ

4200.-XPF

Filet de boeuf « Black Angus » au sautoir, copeaux de foie gras et mangue grillés, Réduction de Madère au poivre sauvage, dauphine de Uru

Filet of « Black Angus » beef sautéed, flakes of grilled foie gras and mango,

Sauce with Madera flavour with wild pepper, Local Bread fruit "dauphine"

ブラック・アンガス牛フィレ肉のソテーとグリル・フォアグラ・フレークとマンゴー

5000.-XPF

ワイルド・ベツパー風味のマデール・ソースとパンの実

1000.-XPF Supplement for MAP

ご夕食付プランの方の追加料金

Volaille fermière confite en viennoise de tamarin, jeunes navets, truffe d'été et chlorophylle de Fafa

Farm chicken cooked as Viennoise Style with tamarind, baby turnip, summer truffles and Chlorophyll of "fafa"

ウィーン・スタイル・鳥胸肉とタマリン、若カブとサマー・トリュフのファファ

4200.-XPF

Par Sébastien Le Gall, Chef Exécutif, Assisté de l'ensemble de sa brigade
By Sébastien Le Gall, Executive Chef, and his Kitchen team
エグゼクティブ・シェフ、セバスチャン・ル・ガルとキッチン・スタッフより

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Incluse
Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire

All prices are in Pacific Francs, 4 % Service Charge

Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses

全ての料金はフレンチパシフィックフランです。 サービス税 4%込

料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの可能性を伴いますのでご注意ください。

Nos Desserts / Our sweet temptations / スイーツ

Pamplemousse Sarawak en infusion de lavande et miel de Tahiti

Yuzu sauvage en caramel Suzette et en sorbet

Sarawak grapefruit in infusion of lavender and honey from Tahiti

Served with its wild yuzu in caramel Suzette and as a sorbet

サラワック・グレープフルーツ、ラベンダーとタヒチアン・ハニー風味シロップ

柚子のキャラメル・シュゼットとシャーベット

1900.-XPF

L'ananas Queen Victoria cru et confit en fines bouchées

Crème glacée au lait de coco et parfum de réa

Queen Victoria pineapple fresh and candied as fines cuts

Creamy ice with coconut milk and Réa flavour

クイーン・ヴィクトリア・パイナップルのコンフィットとパイナップル・キャンディー

ココナッツとレア風味のアイスクリーム

1900.-XPF

Le Jivara lacté et fruit de la passion en mousse légère

Grué de cacao croustillant et glace au chocolat mei'a

The milky "Jivara" chocolate and its light mousse of passion fruit

Roasted cocoa beans served with its chocolate and local banana ice cream

ジヴァラ・チョコレートとパッションフルーツ・ムース

カカオのロースト、チョコレートとバナナのアイスクリーム

1900.-XPF

La vanille de tahaa en panna cotta et fin sablé Mangue de Bora Bora

et sorbet à la fleur d'Auté

Tahaa's vanilla panna Cotta and fin biscuit of mango from Bora Bora

and its Auté flower ice cream

タハア産バニラのパンナコッタとボラボラ産マンゴーのサブレ

ハイビスカス・アイスクリーム

1900.-XPF

Notre sélection de glace au lait entier et sorbet maison

Our selection of home made ice cream and sorbet

自家製アイスクリームとシャーベット

1200.-XPF

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Incluse
Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire

All prices are in Pacific Francs, 4 % Service Charge

Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses

全ての料金はフレンチパシフィックフランです。 サービス税 4%込

料理されていない、生の貝類、生肉、生卵は食あたりの可能性を伴いますのでご注意ください。