

Entrées

Ravioles de foie gras, fèves et champignons en émulsion forestière.

2300

Carpaccio de bœuf, pesto et copeaux de parmesan Reggiano. 1900

Crevettes d'Opunohu croustillantes, salade de légumes croquants en vinaigrette de mangue. 1900

Tartare de thon au wakame et sésame, salade de papaye mariné, réduction de balsamique. 1900

Sashimi de thon rouge traditionnel. 1900

Poisson cru au lait de coco. 1900

Plats

Magret de canard mariné aux 5 épices, patates douces croustillantes, jus de canard réduit. 2600

Filet de bœuf et foie gras de canard poêlé, champignons, sauce morille.

3500

Suprême de volaille fermière rôtie, fondue de Fingerling à l'huile d'olive vierge extra, jus aux herbes. 2400

Jack's beef burger aux oignons confits, frites de uru. 1600

Filet de meka et bouchons de crevettes de Moorea parfumé au lait de coco, gingembre et feuilles de citron. 2400

Bec de canne cuit à l'unilatéral et au bacon, poivrons Piquillos et courgettes grillées, beurre blanc au cumin 2400

Filet de thon rouge mi-cuit, fenouil fondant, concassée de tomate et pistou. 2400

Fish burger, sauce tartare et frites de uru. 1600

Tartelette aux oignons comme une Pissaladière. 1700

Desserts

Douceur givrée aux noisettes pralinées et Armagnac, crème au café Arabica. 1200

Déclinaison de 3 chocolats « Green Pearl », réduction d'agrumes Polynésiens. 1300

Crème brûlée vanille, biscuit cannelle. 1100

Parfait glacé à l'ananas de Moorea, crumble pain d'épices, sorbet citron vert, sirop gingembre. 1200

Café « Gourmand » : Tuile & rocher coco, financier amande, verrine ananas. 1200

Sélection de glace ou sorbet. 1200