



Pour nos clients en demi-pension (dîner inclus), nous vous proposons un dîner 3 plats sur la base suivante :

- Une entrée froide ou chaude
- Un plat principal de la catégorie « mer » ou « terre »
- Un dessert

Un supplément s'applique sur les plats comportant un astérisque*



For our guests with the meal plan (dinner included), we offer a 3-course dinner on the following basis:

- A cold or warm starter
- A main course from the category "sea" or "land"
- A dessert

A supplement will be added on dishes with an asterisk *


Nos accords mets et vins :
Retrouvez en dessous de chaque plat, le verre de vin que nous vous recommandons.

Our food and wine pairings:
Find below each dish, the glass of wine that we recommend.

I nostri abbinamenti enogastronomici: Trova sotto ogni piatto, il bicchiere di vino che consigliamo.

 Plats sans gluten / Gluten free / Piatti senza glutine

 Plats végétariens / Vegetarian dishes / Piatti vegetariani

 Accord mets et vins conseillé / Recommended food and wine pairing / Abbinamento cibo-vino consigliato



ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

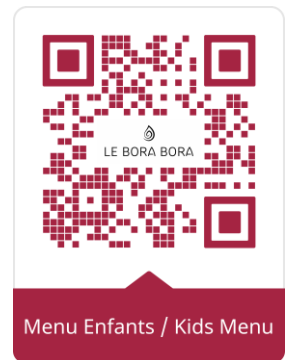
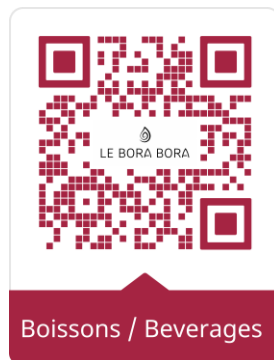
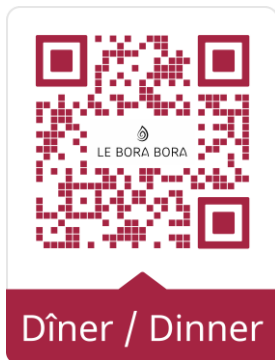
| | |
|---|-----------|
| Velouté de patate douce au lait de coco, mouillette légère et légumes printaniers  | 2 000 CFP |
| Velouté of sweet potatoes with coconut milk, light bread strip and spring vegetables | |
|  <i>Sancerre - Château Fontaine Audon (vin blanc)</i> | 1 800 CFP |
| Tartare de bœuf pimenté | 3 100 CFP |
| Spicy beef tartare | |
|  <i>Croze Hermitage - La petite Ruche (vin rouge)</i> | 1 500 CFP |
| Assiette de Thon rouge : carpaccio, mi-cuit, fumé, tartare, ceviche, sashimi et rilette | 3 300 CFP |
| Red tuna combo: carpaccio, half-cooked, smoked, tartare, ceviche, sashimi and rilette | |
|  <i>Sancerre - Château Fontaine Audon (vin blanc)</i> | 1 800 CFP |
| Mozzarella crémeuse, focaccia fraîche et mesclun maison aux algues fraîches  | 3 500 CFP |
| Creamy mozzarella, fresh focaccia and home made mesclun with fresh seaweed | |
|  <i>Saumur - Langlois Château (vin blanc)</i> | 1 200 CFP |
| Salade de crevette au chou kale, asperges vertes  | 3 500 CFP |
| Shrimps and kale salad, green asparagus | |
|  <i>Chablis - Cuvée Saint Martin (vin blanc)</i> | 1 750 CFP |
| Pressé de foie gras au thon fumé, brioche coco, chutney ananas et vanille de Taha'a | 3 800 CFP |
| Pressed foie gras with smoked tuna, coconut brioche, Taha'a vanilla & pineapple chutney | 750 CFP* |
|  <i>Saint Estephe - Chateau Tronquoy de Sainte Anne (vin rouge)</i> | 1 900 CFP |
| Carpaccio de Korori, vinaigrette mangue et baies roses  | 2 700 CFP |
| Korori carpaccio with mango and pink berries dressing | |
|  <i>Chablis - Cuvée Saint Martin (vin blanc)</i> | 1 750 CFP |

Le korori, c'est le muscle de la nacre ou huître perlière, qui se cultive dans les eaux chaudes des lagons polynésiens dans un environnement pur et exceptionnel. Un met d'exception dont raffolent les polynésiens. Nous vous le proposons sublimé par la mangue. Une véritable entrée fusion entre Fenwa et France.

Korori is the mother-of-pearl's muscle. It grows in polynesian warm waters, in the purest environment. An exceptional dish loved by all polynesians. We serve it sublimated by mango. A real fusion meal between Fenwa and France



QR CODES





LE BORA BORA

DESSERTS

*Coupe de Champagne Duval Leroy 2 000 CFP**Ou Porto VALDOURO blanc 650 CFP*

| | |
|---|---|
| La Vanille de Tahaa Arlette aux agrumes et crème légère vanille Citrus puff pastry & Light vanilla Cream | 1 900 CFP |
| Le miel de Bora Bora Mousse de fromage blanc citronnée, amandes caramélisées, tuile de miel Lemon white cheese mousse, caramelized almond, honey tile | 1 900 CFP |
| Les perles de chocolat Meringue au gruë de cacao, crémeux au chocolat et blanc manger Meringue with Cocoa Meal, Chocolate Cream and blanc manger | 1 900 CFP |
| Le citron des marquises En trompe l'œil, ganache citron, cœur citron menthe Trompe l'oeil, lemon ganache, mint & lemon | 1 900 CFP |
| La coco du motu Noix en chocolat, mousse coco, brunoise de fruits Polynésiens Chocolate, coconut mousse, brunoise of Polynesian fruits | 1 800 CFP |
| Le Va'a de Huahine Coupe de glaces (Corossol, carambole, goyave, caramel d'ananas & chantilly) Ice cream selection (soursop, starfruit, guava, pineapple caramel & whippedcream) | 1 800 CFP |
| Sélection de fromages de Tahiti (Tomme du vent, Morbier à la cendre de uru, St Tahitien fumé) Selection of cheeses from Tahiti | 2 300 CFP 500 CFP* |
| Glaces : Vanille / Chocolat noir / Café / Coco Ice Cream : Vanilla / Dark chocolate / Coffee / Coconut | 1 Boule / Scoop / Palline 700 cfp |
| Sorbets : Mangue / Passion / Citron / Fraise / Framboise Sorbet: Mango, Passion, Lemon, Strawberry, Raspberry | 2 Boules / Scoops / Palline 1 000 cfp |
| | 3 Boules / Scoops / Palline 1 400 cfp |

Le miel de Bora Bora est réputé pour sa composition naturelle et ses vertus médicinales


The honey of Bora Bora is famous for its natural composition and its medicinal virtues



RELAIS & CHATEAUX



ENTRÉES CHAUDES / WARM STARTERS


Tempura de légumes, sauce cacahuète 

2 300 CFP

Vegetables tempura with peanut sauce

 *Saint Amour – Maison Trenel (vin rouge)*

1 250 CFP

Soupe de poisson du lagon et tartare de crevette 

2 600 CFP

Lagoon fish soup and shrimps tartare


 *Saumur – Langlois Chateau (vin blanc)*

1 200 CFP

Conchiglioni farcie au chèvre frais et épinards, sauce curcuma et piment oiseau 

2 800 CFP

Conchiglioni filled with fresh goat cheese and spinach, turmeric sauce and hot peppers


 *Vin d'alsace – Pinot Gris Bio*

1 050 CFP

Cassiolette d'œufs brouillés au saumon fumé et asperges vertes

2 900 CFP

Scrambled eggs cassiolette with smoked salmon and green asparagus

 *Vin d'alsace – Pinot Gris Bio*

1 050 CFP

Bora Bora est connue pour son magnifique et immense lagon intérieur unique au monde.

Les légendes anciennes racontent que cette terre était la première à sortir des eaux : d'où le nom « Bora Bora i te fanau tahi », signifiant « Bora Bora la première née »










Bora Bora is known for its magnificent and immense inner lagoon, unique in the world.

Ancient legends tell that this land was the first to emerge from the waters: hence the name "Bora Bora i te fanau tahi", meaning "Bora Bora the first born".





LA MER / THE SEA

| | |
|---|-----------|
| Tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, roquette, crevette et chorizo | 2 900 CFP |
| Fresh tagliatelle pasta with squid ink, roquette, shrimp and Chorizo | |
|  <i>Chinon – Langlois Château (vin rouge)</i> | 1 200 CFP |
| Crevettes locales aux graines de sésame, curry d'ananas, rubans de légumes à l'huile noisette | 3 500 CFP |
| Crispy local shrimps with sesame seeds, pineapple curry, vegetable ribbon with hazelnut oil | |
|  <i>Chablis – Cuvée Saint Martin (vin blanc)</i> | 1 750 CFP |
| Médailon de thon au lard, courgette, gingembre et pomme verte  | 3 500 CFP |
| Tuna medallion with bacon, zucchini, ginger and green apple | |
|  <i>Croze Hermitage – La petite Ruche (vin rouge)</i> | 1 500 CFP |
| Poisson perroquet à la japonaise, légumes croquants à l'huile de sésame | 3 600 CFP |
| Parrot fish cooked in the japanese style, crispy vegetables with sesame oil | |
|  <i>Sancerre – Château Fontaine Audon (vin blanc)</i> | 1 800 CFP |
| Saumon des dieux, crème de maïs et courgette, sauce salsa à la coriandre  | 4 000 CFP |
| Opah Fish, Cream of Corn and Zucchini, Spicy Sauce with coriander | |
|  <i>Saumur – Langlois Chateau (vin blanc)</i> | 1 200 CFP |
| Dos de Mahi Mahi cuit au beurre noisette, choux fleur en texture et émulsion citronnelle  | 4 000 CFP |
| Back of Mahi Mahi cooked in brown butter, cauliflower and lemon grass emulsion | |
|  <i>Vin d'alsace – Pinot Gris Bio</i> | 1 050 CFP |



Mahi-Mahi signifie « Fort Fort ». C'est un nom hawaïen attribué au dorade coriphène, ce magnifique poisson issu des mers tropicales.

Mahi-Mahi means "Strong Strong". It is a Hawaiian name attributed to the sea bream coriphene, this magnificent fish from tropical seas.





LA TERRE / THE LAND

Le curry gourmand au lait de coco, légumes d ici et quinoa   2 200 CFP

The greedy curry with Coconut Milk, , vegetables from here and quinoa



Sancerre - Château Fontaine Audon (vin blanc)

Risotto de potiron local à la vanille et champignons du moment   3 500 CFP

Local pumpkin risotto with vanilla and seasonal mushrooms



Croze Hermitage - La petite Ruche (vin rouge)

Pintade farcie au foie gras, sauce aux cèpes et mousseline de Uru fumé 3 900 CFP

Guinea fowl with foie gras, porcini mushroom sauce and smoked Uru mousseline



Chinon - Langlois Château (vin rouge)

Entrecôte de Black Angus grillée, pommes miettes à l'huile de truffe et jus porto 4 400 CFP

Grilled Black Angus rib eye steak, crushed potatoes with truffle oil and Porto jus



Saint Estephe - Chateau Tronquoy de Sainte Anne (vin rouge)

Magret de canard aux saveurs d'Asie, carottes travaillées, touche d agrumes locaux 3 800 CFP

Asian-style duck breast, worked carrots, local citrus touch



Saint Estephe - Chateau Tronquoy de Sainte Anne (vin rouge)

Magret de canard travaillé avec l'amertume des agrumes d'ici : pamplemousse, orange et citron en texture.

Equilibre entre douceur et amertume.

Duck breast worked with the bitterness of local citrus fruits: grapefruit, orange and lemon in texture. Balance between sweetness and bitterness.

