



IRIATAI
FRENCH RESTAURANT

MENU DECOUVERTE

DISCOVERY MENU

10 500

Le chef vous invite à élaborer votre menu en sélectionnant trois mets au sein de notre carte.

Our chef invites you to design your own menu by choosing up to three courses.

Entrée* / *Starter**

Moana ou Fenua* / *Fish or meat**

Dessert / *Dessert*

ENTREES / STARTERS

Carpaccio de canard fumé, cubes de foie gras cuit en terrine, compotée de fruits, copeaux de pain de campagne croustillants Smoked duck carpaccio, diced foie gras and fruits compoté, crispy country bread shavings	4 000
Ballottine de foie gras de canard Landais, chutney de fruits et sa dentelle* Housemade ballotine of duck foie gras from "Landes" with fruits chutney and dentelles *Supplément / Supplement 900	4 100
Tartare de thon à la méditerranéenne, olives Kalamata, citron confit, oignons rouges et mayonnaise citronnée. Mediterranean tuna tartar with Kalamata olives, confit lemon, red onions and citrus mayonnaise	3 900
Saint-Jacques snackées à la Fleur de sel, purée de choux-fleur, taboulé de chou-fleur coloré et écume coco Seared scallops with coarse sea salt, cauliflower puree, colourful cauliflower tabbouleh and coconut foam	4 100
Crevettes tigrées, salade de radis Daïkon, vinaigrette au miel de Tahaa et romarin du jardin Black tiger prawn, Daïkon radish salad with Tahaa honey dressing, rosemary from our garden	3 900

MOANA / SEA

Filet de Saumon mariné aux baies roses, déclinaison de carottes, sauce curry 4 800
Salmon filet marinated with pink peppercorn, carrots declination, curry sauce

Filet de poisson du lagon, crevettes bleues de Teahupoo grillées 4 800
Risotto à la vanille de Tahaa, sauce coco
Local lagoon fish filet, blue local prawns from Teahupoo
Tahaa vanilla risotto, coconut sauce

Thon Germon juste saisi, pomme de terre fondante, tomates, olives 5 500
Pastèque et basilic, espuma au chorizo
Seared Germon tuna, steamed potato, tomato et olives,
Watermelon and basil, chorizo espuma

FENUA / LAND

Carré d'agneau d'Australie rôti et fumé au bois de "Aito", aubergines fondantes glacées au tamarin, purée de pomme de terre Australian lamb rack roasted and smoked with "Aito" local wood confit eggplants glazed with tamarin, mashed potatoes	5 600
Filet de bœuf "Angus" rôti, échalotes fondantes, pommes de terre Ratte rissolées jus infusé au jambon "Pata Negra"* "Angus" beef tenderloin, roasted, soft shallots, golden brown "Ratte" potatoes "Pata Negra" ham infused jus *Supplément / Supplement 1 400	6 200
Suprême de pintade rôtie, escalope de foie gras poêlée ses petit légumes gnocchis de pomme de terre et crème au « Parmigiano Reggiano » Roasted Guinea-fowl breast, pan seared foie gras with local vegetables, gnocchis and "Parmigiano Reggiano" cheese	5 400

DESSERTS / DESSERTS

Brioche de pain perdu caramélisée servie tiède, noix de Pécan caramélisées 2 300
Caramel au beurre salé et glace au fruit à pain de Bora Bora
French toast brioche served warm, caramelized pecan nuts, salted butter caramel
Bora Bora bread fruit ice cream

Noix de coco en chocolat façonnée à la main, sorbet coco 2 300
Brunoise de mangue vanillée et fruit de la passion, crumble
Coconut hand shaped in chocolate filed with coconut sorbet vanilla mango brunoise
Passion fruit crumble

Magnum mangue et sésame noir, mousse mangue, tartare mangue-passion 2 300
Crumble de sésame noir, crème vanille et agrumes
Mango and black sesame Magnum, mango mousse, mango-passion tartar
Black sesame crumble, vanilla cream and citrus

Carpaccio d'ananas marinée dans un sirop au gingembre et à la citronnelle, 2 300
Dips de coco, chips d'ananas et sorbet citron vert
Pineapple carpaccio marinated in ginger and lemongrass syrup,
Coconut dips, pineapple chips and lime sorbet

La noisette, mousse noisette et insert croustillant à la cacahuète, 2 300
Biscuit madeleine, glace noix
The hazelnut, hazelnut mousse and crispy peanut insert,
Madeleine biscuit, nuts ice cream

Fruits locaux du moment fraîchement coupés à la demande 2 100
Local fruits selected and cut to demand

Nos glaces et sorbets sont faits maison, n'hésitez pas à vous laisser tenter par l'une d'entre elles !
Our ice creams and sorbets are homemade; let you be tempted by one of them!

1 scoop / 700

2 scoops / 1 400

3 scoops / 1 900