



IRIATAI
FRENCH RESTAURANT

MENU IRIATAI

IRIATAI 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*

MENU INTERPRETATION

INTERPRETATION MENU

Le chef sera ravi de vous concocter un menu surprise en vous faisant voyager dans son univers gustatif.

*Laissez-vous guider, nous nous occupons du reste...**

Our chef will be delighted to concoct a surprise menu by taking you on a journey through his world taste.

*Let yourself be guided, we take care of everything...**

Menu en 4 actes - 14 500 - extra charge of 4000 xpf for meal plan

Menu in 4 acts - 14 500 - extra charge of 4000 xpf for meal plan

Menu en 6 actes - 18 500 - extra charge of 8000 xpf for meal plan

Menu in 6 acts - 18 500 - extra charge of 8000 xpf for meal plan

*Dernière prise de commande 20h00, uniquement valable sur l'ensemble de la table

**Last order taking 8:00pm, only valid on the whole table*

ENTREES / STARTERS

Le Canard	
Terrine de foie gras mi-cuit, pomme ganny-smith, Basilic, nougatine de pistache	4 300
Seared foie gras terrine, granny-smith apple Basil, pistachio nougatine	
*Supplément / Supplement 900	
La Saint-Jacques	
Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de choux-fleur Taboulé de choux colorés	4 200
Seared scallops, mashed cauliflower, colourful cauliflower tabbouleh	
Le Thon	
Thon en tartare et grillé, tomates confites au yuzu, caramel de tomates, Guacamole et pastèque	3 900
Grilled tuna tartar, candied tomatoes with yuzu, tomato caramel, Guacamole and watermelon	
L'Oeuf	
Oeuf parfait, petit pois, guanciaie, écume parmesan, Mouillette gourmande	3 200
Perfect egg (64° low cooking), green peas, guanciaie, parmesan foam, Gourmet bread	
Le Saumon	
En gravlax, pamplemousse de Bora, asperge, aloe vera, raisin de mer	3 900
Gravlax salmon, local grapefruit, asparagus, aloe vera, seagrape	

MOANA / SEA

La Saint-Jacques Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de choux fleur, Taboulé de choux colorés Seared scallops, mashed cauliflower, colourful cauliflower tabbouleh *Supplément / Supplement 1200	5 800
Le Poisson du Lagon Filet de poisson, petits légumes, espuma au safran Local lagoon fish filet, vegetables, saffron foam	4 800
La Crevette Crevettes bleues de Tahiti, betterave, pomme et ravioles de homard Tahiti blue shrimps, beetroots, apple and lobster ravioli	4 800

FENUA / LAND

La Cochon de Lait (3 services) Cochon rôti, asperges, champignons, crème d'oignon, jus de cochon à l'ail noir ; Tête et pieds en cromesquis ; Parmentier de cochon confit Roasted pig, asparagus, mushrooms, onion cream, black garlic pig jus Pig's head and foot in cromesquis Candied pig parmentier	5 400
Le Boeuf Pièce de bœuf grillé, pommes fondantes, Echalotes, sauce Choron fumée Grilled beef, soft potatoes, shallots, smoked Choron sauce *Supplément / Supplement 1400	6 200
La Volaille Suprême de volaille, langoustine en tempura de Hinano, Pâtes imprimées aux herbes, poireaux et courge de Bora Bora Chicken supreme, Hinano's langoustine tempura, Herbal printed pasta, leaks and local squash	5 500
L'Agneau Agneau confit au citron et miel de Taha'a, polenta crémeuse Candied lamb with lemon and local honey, creamy polenta *Supplément / Supplement 1200	6 000

DESSERTS / DESSERTS

Fraîcheur d'Anani Ava'ava Yaourt et siphon infusé à la fleur de tiare locale, Pamplemousse frais et confit de Bora Bora, mayonnaise de miel de Taha'a Yogurt et siphon infused with local tiare flower, Candied local grapefruit, Taha'a honey mayonnaise	2 300
Gourmandise de Taha'a Crème infusée à la vanille fumée de Polynésie, caramel gourmand vanillé, Pignons de pin caramélisés, gavotte croustillante et sa glace vanille, Sauce caramel vanillé et fleur de sel de Bora Bora Cream infused with smoked Polynesian vanilla, vanilla caramel, Caramelized pine nuts, crispy gavotte and vanilla ice cream, Vanilla caramel sauce and Bora Bora sea salt	2 300
Cœur de Colombie Biscuit brownie et grué de cacao, croustillant praliné et son crémeux café, Crème légère chocolat noir et cardamome verte Brownie biscuit and cocoa, crispy praline and creamy coffee, Dark chocolate light cream and green cardamom	2 300
Noix de Coco Noix de coco en chocolat façonnée à la main, espuma lait de coco, Brunoise de mangue vanillée et fruit de la passion Coconut hand shaped in chocolate filed with coconut milk espuma, Vanilla mango brunoise and passion fruit	2 300
Les Fruits Fraîchement coupés à la demande Local fruits selected and cut to demand	2 100
Nos glaces et sorbets Coco, Fraise, Framboise, Citron, Mangue, Passion, Chocolat, Vanille, Caramel, Café 1 scoop / 700 2 scoops / 1 400 3 scoops / 1 900	