



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

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

MOANA / SEA

Le Poisson du Lagon Filet de poisson, petits légumes, espuma au safran Local lagoon fish filet, vegetables, saffron foam	4 800
La Saint-Jacques Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de choux fleur, Taboulé de choux colorés Seared scallops, mashed cauliflower, colourful cauliflower tabbouleh	5 800
La Langouste Langouste épineuse du lagon, betterave, pomme et ravioles de langouste Lagoon spiny lobster, beetroots, apple and lobster ravioli *Supplément / Supplement 4 500	8 000

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

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, gratin aubergine, tomate et ricotta
Candied lamb with lemon and local honey, eggplant, tomato and ricotta gratin
*Supplément / Supplement 1 000

6 000

Le Boeuf
Pièce de bœuf grillé, pommes fondantes,
Echalotes, sauce Choron fumée
Grilled beef, soft potatoes, shallots, smoked Choron sauce
*Supplément / Supplement 1 400

6 200

DESSERTS / DESSERTS

<p>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</p>	2 300
<p>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</p>	2 300
<p>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</p>	2 300
<p>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</p>	2 300
<p>Les Fruits Fraîchement coupés à la demande Local fruits selected and cut to demand</p>	2 100
<p>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</p>	