



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.

O*ur 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, pousses sauvages du jardin
copeaux de pain de campagne croustillants 4 000
Smoked duck carpaccio, diced foie gras and marinated wild herbs from our garden,
crispy country bread shavings

Ballottine de foie gras de canard Landais, compotée de patate douce et sa dentelle* 4 100
Housemade ballotine of duck foie gras from "Landes" with sweet potato purée and dentelles
*Supplément / Supplement 900

Tartare de thon à la méditerranéenne, olives Kalamata, citron confit, oignons rouges et
mayonnaise citronnée. 3 900
Mediterranean tuna tartar with Kalamata olives, confit lemon, red onions and citrus
mayonnaise

Saint-Jacques snackées à la Fleur de sel, confit de patate douce du jardin 4 100
émulsion Pina Colada
Seared scallops with coarse sea salt, confit of sweet potato from our garden, Pina Colada emulsion

Crevettes tigrées, salade de radis Daïkon, vinaigrette au miel de Tahaa et romarin du jardin 3 900
Black tiger prawn, Daïkon radish salad with Tahaa honey dressing, rosemary from our garden

MOANA / SEA

Filet de Saumon mariné aux baies roses, mélange de curry maison feuille de chou chinois farcie et beurre d'ananas salé Filet of Salmon marinated with pink peppercorn, housemade curry chinese cabbage, salty pineapple butter sauce	4 800
Filet de poisson "O'eo", crevettes bleues de Teahupoo grillés sur un mélange de corail et de pierre volcanique , sauce curry légère au citron vert Local fish filet "O'eo", blue local prawns from Teahupoo, grilled on lava-coral stone light curry sauce and lime juice	4 800
Thon Germon juste saisi et mariné à la citronnelle, riz basmati "Millésimé" ragoût de lentilles noires Pan seared Germon tuna marinated with lemon grass, aged basmati rice, lentil ragout	5 500

FENUA / LAND

Carré d'agneau d'Australie rôti et fumé au bois de "Aito", aubergines fondantes glacées au tamarin, purée de pomme de terre fritons de panoufle d'agneau mariné Australian lamb rack roasted and smoked with "Aito" local wood confit eggplants glazed with tamarin, mashed potatoes, crispy marinated lamb lard	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
Curry de volaille à la citronnelle, citron vert et noix de coco, riz basmati "Millésimé" fricassée de lentilles noires, chatinis et achards faits maison Chicken curry lemongrass, lime and coconut, aged basmati rice, black lentils housemade chutneys and pickles	5 000
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 et 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

100 % Pistache, mousse pistache et biscuit moelleux 2 300
Croustillant pistache et son praliné maison
100% Pistachios, pistachio mousse and soft biscuit
Crispy pistachios with homemade praliné

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

Baba au rhum, confit dans un sirop aux agrumes, crème mascarpone vanillée 2 300
Rum baba soaked in citrus syrup, mascarpone and vanilla 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 housemade, let you be tempted by one of them!

1 scoop / 700

2 scoops / 1 400

3 scoops / 1 900