

L A G O O N

by Jean Georges

ENTREES 前菜

Pâtes Cheveux d'Ange Fraîches

Pesto d'Asperges, Shiitake, Parmesan

フレッシュ・エンジェル・ヘアー・パスタ

アスパラガス風味のペスト、しいたけ、パルメジャン

3'200 (32)

Poulpe Sauté au Poivre

Salade d'agrumes, Radis

Vinaigrette Miel et Vanille

タコ

黒胡椒と柑橘系サラダ

3'500 (35)

Thon Rouge Ahi en Croûte de Riz Soufflé

Emulsion Sriracha et Agrumes

マグロのライス・クラッカー包み

シトラスとスパイシー・クリームソース

3'900 (39)

Foie Gras Poêlé

Chutney de Papaye et Vanille, Jus de Volaille

フォアグラの表面焼き

パパイヤとヴァニラのチャツネ、チキングレイヴィーソース

3'900 (39)

Sashimi de Noix de Saint-Jacques

Vinaigrette Soja, Shiitake et Gingembre, Radis et Avocat

ホタテ貝の刺身

生姜と醤油のドレッシング、大根とアボカド

3'600 (36)

Salade de Papaye Fraîche

Fromage de Chèvre, Wasabi Cristallisé, Pistache

ゴート・チーズのサラダ

パパイヤと結晶化したわさび

3'000 (30)

25OCT,2016,AQUALAGOON

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Inclusive Manger des aliments crus augmente le risque de maladies d'origine alimentaire

Pour votre information, les prix sont traduits en dollars Américains basé sur un taux de change moyen fixe.

Provenances des viandes : Bœuf : USA – Volaille, Veau, Agneau : Nouvelle-Zélande

LAGOON

by Jean Georges

PLATS メイン・コース

Filet de Papio en Croûte d'Amandes Epicées

Jus Aigre Doux

黒パピオ (魚) スパイシー・アモンド包み

甘酸っぱいソース添え

5'500 (55)

Barramundi

Sauce Fruit de la Passion, Olives Noires et Pomme de Terre Sautées

じっくり焼いたウラベナ (魚)

チリとパッション・フルーツのソース、黒オリーブとポテト

5'600 (56)

Poisson du Lagon

Condiments Tahitien, Huile Basilic et Riz au Gingembre

ラグーンフィッシュ

タヒチの薬味、バジル・オイルとジンジャー・ライス

5'300 (53)

Mahi Mahi

Légumes Croquants, Vinaigrette Sésame et Lavande

マヒマヒ

シャキシャキ・サラダ、白胡麻とラベンダー

5'200 (52)

Langouste

Carotte, Cumin, Fenouil, Bisque de Langouste

ロブスターのロースト

人参、フェネルとロブスターのビスク

11'900 (119)

Supplément pour les demi-pensions

食事つきプラン、追加 5'000 (50)

Poitrine de Volaille

Farce de Champignons, Purée de Mautini et Vanille, Wok d'Asperges, Jus de Viande

鳥胸肉

かぼちゃとヴァニラの薬味、アスパラガス、グレイヴィーソース

4'900 (49)

Duo de Veau

Confit 48 heures et Rôti, Wok de Légumes Verts, Shiitake, Jalapenos et Petits Pois

子牛

48時間熟成された子牛のロースト、緑黄野菜と椎茸、ハラペニョと豆のペースト

5'700 (57)

Filet de Bœuf « Black Angus »

Purée Truffée, Légumes, Sauce Moutarde et Miso

アンガス牛のテnderロイン

トリュフのマッシュポテト、野菜と味噌・マスタードソース

6'900 (69)

Supplément pour les demi-pensions

食事つきプラン、追加 3'000 (30)

Garnitures 副菜の追加

Frites フライドポテト, *Purée de pomme de terre* マッシュドポテト, *Riz* ライス, *Légumes* 野菜 – 1'100 (11)

Purée de pomme de terre truffée トラuffle・マッシュドポテト – 1'900 (19)

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Inclusive Manger des aliments crus augmente le risque de maladies d'origine alimentaire

Pour votre information, les prix sont traduits en dollars Américains basé sur un taux de change moyen fixe.

Provenances des viandes : Bœuf : USA – Volaille, Veau, Agneau : Nouvelle-Zélande