



Restaurant Le Lagon Bleu

Les Entrées - First course - 前菜

Soupe de poisson façon du chef

Fish soup chef's

シェフのフィッシュスープ

Crème de potiron chaud ou froid au lait de coco

Pumpkin hot or cold cream with coconut milk

カボチャのスープココナッツミルク入り、温または冷製

Roulé de chèvre frais aux fines herbes en salade

Rolled in herbe goat cheese salad

ヤギチーズロールとハーブのサラダ

3 saveurs de Rangiroa (tartare de thon, carpaccio de thazard, Korori)

3 flavors of Rangiroa (tuna tartare, carpaccio of kingfish, Korori)

ランギロアのお楽しみ3品 (マグロのタルタル、ヒラマサのカルパッチ、貝柱)

Poisson cru dans sa noix de coco

Raw fish in his coconut

生魚のマリネ ココナッツミルク

Salade Maitai (Mahi mahi et poulet)

Maitai salad (Mahi mahi and chicken)

マイタイサラダ (マヒマヒとチキン)

Salade auvergnate (oeuf dur, bleu, bacon, tomate)

Auvergnate salad (Hard-boiled, egg, blue cheese, bacon, tomato)

オーベルニャットサラダ (ゆで卵、ブルーチーズ、ベーコン、トマト)

Duo de foie gras (terrines de foie gras et verrine de foie gras glacé)

Duo duck liver foie gras (Terrine with foie gras and verrine cold foie gras)

フォアグラのデュオ (フォアグラのテリーヌと冷たいフォアグラのヴェリーヌ)

* *Supplément pension complète-Extra Charge full board - 3食付きの場合の追加料金*



RANGIROA

Restaurant Le Lagon Bleu

Les Viandes - Meat courses - 肉料理

Nems fait maison au poulet, crabe et crevettes
Home made spring rolls with chicken, crab and shrimps
自家製春巻き、チキン、カニとえび入り

Poulet fafa au lait de coco
Chicken with spinach and coconut milk
チキンとほうれん草、ココナッツミルク添え

Entrecôte grillée sauce au choix
Grilled sirloin steak sauce of your choice
サーロインステーキ、ソースはお好で

Magret de Canard Rôti sauce au miel de Rangiroa
Roasted duck breast with honey sauce Rangiroa
鴨の胸肉のロースト、ランギロアハニーソース

Côte de bœuf grillée sauce au foie gras
Ribs of beef grilled with foie gras sauce
牛リブ肉のグリルのフォアグラソース

Jarret d'agneau confit aux épices douces
Lamb shank confit with sweet spices
子羊のすね肉のコンフィ、スウィートスパイス

Filet de veau rôti sauce poivre du Sichuan
Veal filet confit with Sichuan pepper
仔牛ロースト、四川唐辛子ソース

* Supplément pension complète-Extra Charge full board - Supplimento pensione completa



RANGIROA

Restaurant Le Lagon Bleu

Les Poissons - Fish courses - 魚料理

Steak de thon grillé au bacon Marchand de vin

Tuna steak grilled bacon wine merchant

まぐろのステーキグリル&ベーコン 赤ワインソース

Filet de Mahi mahi grillé, sauce vanille

Mahi mahi filet grilled with vanilla sauce

マヒマヒの切り身のグリル、バニラソース

Crevettes poêlées au curry et lait coco

Panned shrimps with curry and coconut milk

えびのポワレ カレー&ココナッツミルクソース

Crevettes poêlées en persillade

Panned shrimps persillade style

えびのポワレ パセリスタイル

Filet de poisson du lagon grillé au beurre d'agrumes

Grilled lagoon fish filet with lemon butter

ラグーンフィッシュの切り身のグリル、レモンバターソース

Papillote de bec de cane aux légumes et lait de coco

Lagoon fish filet cooked in tinfoil, vegetable and coconut milk

フエフィッシュのパピヨット 野菜とココナッツミルク

Thazard grillé sauce Rea Tahiti et lait de coco

Grilled Wahoo Rea Tahiti sauce and coconut milk

カマスサワラのグリル、タヒチ産ジンジャーソース&ココナッツミルク

Gratin de Korori et de langouste de Rangiroa façon du chef (selon saison)

Korori gratin and lobster Rangiroa Chef's

貝柱とゴシキエビのグラタン ランギロアのシェフ風 (季節によって)

Langouste rôtie au beurre d'anis (selon saison)

Roasted lobsters with anis butter

ゴシキエビのロースト アニスバター (季節によって)

* Supplément pension complète-Extra Charge full board - 3食付きの場合の追加料金



RANGIROA

Suggestion du Chef

シェフのおすすめ

Gratin de Korori

Le «korori» est le muscle adducteur de la Pinctada Margaritifera, nacre mère de la perle noire cultivée par Gauguin's Pearl, la plus grande ferme perlière de Rangiroa.

Korori Gratin

The korori is the muscle from Pinctada Margaritefera, mother of the black pearl raised by Gauguin's Pearl, the largest pearl farm of Rangiroa.

コロリのグラタン

コロリとは、黒蝶貝の貝柱の事です。そしてこの貝は黒真珠の真珠母貝でもあります
ランギロア島の最大の真珠養殖場ゴーギャンパールで養殖された黒蝶貝を使っています。

Les Pâtes - Pasta - パスタ

Spaghetti bolognaise ou Carbonara

Spaghetti Bolognese or Carbonara

スパゲティーボロネーズまたはカルボナーラ

Penne au Mahi Mahi & Pistou

Penne Pesto & Mahi mahi

マヒマヒのペンネ パジル&ガーリック

Penne à l'arrabiata

Penne in Arrabiata

ペンネ・アラビアータ

Tous nos prix sont en Francs Pacifiques et toutes taxes Comprises

Prices are in Pacific Francs and all taxes included

仕値はすべてパシフィックフランで税込です



RANGIROA

Les Desserts - Desserts - デザート

Assiette de fromages du moment

Cheese platter - チーズ盛り合わせ

Panna cotta à la coco et coulis exotique

Coconut panna cotta and exotic coulis - ココナッツパannaコッタとエキゾチックソース

Moelleux au chocolat noir et sa glace Tiare

Warm dark chocolate in a chocolate cake with Tiare ice cream

とろけるダークチョコレートケーキとティアレのアイスクリーム

Farandole de coco

Coconut farandole - ココナッツ・ファランドール

Tarte tatin et sa glace vanille

Caramelized apple tart with vanilla ice cream

りんごのタルト バニラアイスクリーム添え

Assiette de fruits frais

Fresh fruit platter - フレッシュフルーツ盛り合わせ

Feuillantine au chocolat

Chocolate feuillantine - チョコレートのフィヤンティーヌ (パイ)

Tarte à la noix de coco, sorbet ananas macaron

Coconut Tart with pineapple sherbet - ココナッツタルト、パイナップルシャーベット添え

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat

Vanilla profiterole, chocolate sauce - バニラプロフィットロール、チョコレートソース

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti

Crème brûlée with Tahiti Vanilla - タヒチ産バニラのクリームブリュレ

Café ou Chocolat liégeois

Coffee or chocolate ice cream - コーヒーまたはチョコレートパフェ

Glaces et sorbets - *Ice cream & sherbets* - アイスまたはシャーベット (3ボール)

Chocolat, vanille, café, coco, banane, ananas, exotique, tiare, citron, fruits rouges.
Chocolate, vanilla, coffee, coconut, banana, pineapple, exotic, tiare, lemon, mixed berries
チョコレート、バニラ、コーヒー、ココナッツ、パイナップル、エキゾチック、ティアレ、レモン、ミックスベリー

Tous nos prix sont en Francs Pacifiques et toutes taxes Comprises
Prices are in Pacific Francs and all taxes included
価格はすべてパシフィックフランで税込です