



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

*\*Last order taking 8:00pm*

## ENTREES / STARTERS

Courge confite, magret de canard fumé, ail noir 3 800  
Confit squash, smoked duck filet, black garlic

Ballottine de foie gras de canard Landais, ananas de Moorea rôti au miel, 4 300  
Gel ananas-yuzu\*  
Housemade ballotine of duck foie gras, roasted Moorea pineapple with honey,  
Pineapple and yuzu gel\*  
\*Supplément / Supplement 900

Tartare de thon à la méditerranéenne, olives Kalamata, citron confit, oignons rouges, 3 900  
Mayonnaise citronnée, espuma Bloody Mary  
Mediterranean tuna tartar with Kalamata olives, confit lemon, red onions and citrus  
Mayonnaise, Bloody Mary espuma

Saint-Jacques snackées à la Fleur de sel, purée de chou-fleur, taboulé de 4 100  
Chou-fleur coloré et écume coco  
Seared scallops with coarse sea salt, cauliflower puree, colorful cauliflower  
Tabbouleh and coconut foam

Saumon en gravlax, pamplemousse de Bora Bora, mayonnaise citron-basilic 3 900  
Gravlax salmon, local grapefruit, lime and basil mayonnaise

## MOANA / SEA

Crevettes bleues de Teahupoo, nouilles aux œufs, curry jaune Noix de coco cuite en croûte de pain, pickles d'échalotes Teahupoo blue shrimps, eggs noodles, yellow curry Coconut cooked in bread crust, shallot pickles	4 800
Filet de poisson du lagon, crevettes bleues de Teahupoo grillées Risotto à la vanille de Tahaa, sauce coco Local lagoon fish filet, blue local prawns from Teahupoo Tahaa vanilla risotto, coconut sauce	4 800
Saint-Jacques snackées à la Fleur de sel, purée de chou-fleur, taboulé de Chou-fleur coloré et écume coco Seared scallops with coarse sea salt, cauliflower puree, colorful cauliflower Tabbouleh and coconut foam	5 200
Thon Germon juste saisi, pomme de terre fondante, tomates, olives Pastèque et basilic, espuma au chorizo Seared Germon tuna, steamed potato, tomato et olives, Watermelon and basil, chorizo espuma	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  
Australian lamb rack roasted and smoked with "Aito" local wood  
confit eggplants glazed with tamarin, mashed potatoes

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

6 200

\*Supplément / Supplement 1 400

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 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

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

Magnum mangue et sésame noir, mousse mangue, tartare mangue-passion 2 300  
Crumble de sésame noir, crème vanille et agrumes  
Mango and black sesame Magnum, mango mousse, mango-passion tartar  
Black sesame crumble, vanilla cream and citrus

Carpaccio d'ananas marinée dans un sirop au gingembre et à la citronnelle, 2 300  
Dips de coco, chips d'ananas et sorbet citron vert  
Pineapple carpaccio marinated in ginger and lemongrass syrup,  
Coconut dips, pineapple chips and lime sorbet

La noisette, mousse noisette et insert croustillant à la cacahuète, 2 300  
Biscuit madeleine, glace noix  
The hazelnut, hazelnut mousse and crispy peanut insert,  
Madeleine biscuit, hazelnut ice 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 homemade; let you be tempted by one of them!

1 scoop / 700

2 scoops / 1 400

3 scoops / 1 900