

Restaurant

La Cuisine de Marc Lintanf

Les entrées

Nougat de foie gras de canard de la ferme "Soulard" au Moelleux d'ananas de Moorea

Vinaigrette de fruits confits au vin de Xérès et croustille de pain épice

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim, Alsace, Lorentz 2011 Vin Bio

Noix de St Jacques rôties au beurre de vanille

Ceviché de Banane Rima Rima acidulé à la passion et écume aux zestes de combava

Sancerre Blanc, Loire, La Moussiere, Sauvignon 2017 Vin Bio

Etuvée de morilles au lard cul noir

Asperges vertes, risotto crémeux au Reggiano et écume de maïs torréfié

Anjou Village Brissac, La Chevalerie, Loire, Cabernet Sauvignon 2014

Les crevettes de la Baie d'Opunohu en raviole imprimée

Compression de tourteaux rouges aux agrumes, jus de presse émulsionné au curry doux

Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre, Maligny, Bourgogne, Chardonnay 2017

Chartreuse d'asperges vertes et légumes confits à l'huile d'olive extra vierge

Tapenade détendue et salsa de piquidillos

Côte du Rhône blanc, La Truffière, D. de la Ferme de Mont 2017



Les plats

Pépite de loup de mer des profondeurs

Fine brandade de coquillages et marinière de pois verts aux épices de badiane
Mercurey blanc *Clos Rochette*, Bourgogne, Faiveley, *Chardonnay* 2015

Suprême de pintade au foie gras « basse température »

Fricassée de cèpes bouchons, mousseline de jeunes racines et vinaigrette de sucs aux truffes
Château Puech-Haut Prestige, Languedoc, *Grenache-Syrah* 2016

Filet de bœuf Black Angus des Prairies mûré 21 jours

Concassée pimenté, et barigoule de légumes à la coriandre, béarnaise aux fines herbes
Château Clarke, Médoc, Rothschild, *Merlot* 2011

Filet de poisson perroquet des Côtes Polynésiennes

Pomme Agira au caviar d'esturgeon et étuvée de jeunes poireaux, lait d'arêtes au Noilly Prat
Saint Joseph blanc Deschants, Chapoutier, Rhône, *Marsanne* 2016

Risotto Arborio aux champignons forestiers

Copeaux de vieux Reggiano et écume de maïs torréfié
Crozes- Hermitage, Les Fées Brunes, Rhône, *Syrah* 2017

Les Desserts

Macaron gourmand aux agrumes des Iles Marquises

Basilic frais de notre jardin et compotée de fruits rouges infusée à l'hibiscus
Vin de Tahiti Moelleux, Rangiroa 2017

Parfait glacé au chocolat Grand cru « Manjari »

Infusion au lait de menthe poivrée, délicat brownie aux noisettes torréfiées
Maury tuilé, Languedoc, G. Bertrand 2010

Pavlova aux fruits exotiques du Mont Rotui

Chutney d'ananas Queen Tahiti à la vanille de Moorea
Moelleux d'Ananas, Moorea, Queen Tahiti

Les Fromages de France AOC

Les Sorcières, Côte du Roussillon, H. Bizeul, 2017
Syrah/Grenache/Carignan





Le Caviar Petrossian

Ossetra Royal (5g)

Servi sur son blinis et crème fraîche

5,000 Cfp / 42 €

Nos Menus

Menu Dégustation - 15,000 Cfp / 128 € / 1 pers

Deux entrées, deux plats, fromages et dessert

Accords vins – 6,900 Cfp / 59 €

Menu Découverte (5 plats) – 12,000 Cfp / 103 € / 1 pers

Deux entrées, plat, fromages et dessert

Accord vins – 5,500 Cfp / 47 €

Menu Gourmand (3 plats) – 9,500 Cfp / 80 € / 1 pers

Entrée, plat, fromages ou dessert

Accord vins – 4,200 Cfp / 35 €

*“La cuisine, c’est l’envers du décor, là où s’activent les hommes et les femmes
pour le plaisir des autres.”*

Bernard Loiseau





Petrossian Caviar

Ossetra Royal (5g)

Served on its blinis with sour cream

5,000 Cfp / 42 €

Our Menu

Tasting menu - 15,000 Cfp / 128 € / 1 pers

Two starters, two main courses, cheese and dessert

Wine pairings – 6,900 Cfp / 59 €

Discovery Menu (5 course) – 12,000 Cfp / 103 € / 1 pers

Two starters, main course, cheese and dessert

Wine pairings – 5,500 Cfp / 47 €

Gourmand Menu (3 course) – 9,500 Cfp / 80 € / 1 pers

Starter, main course, cheese or dessert

Wine pairings – 4,200 Cfp / 35 €

“Cooking is a celebration of life.”

Jean Louis Palladin





Marc Lintanf Cuisine

Starters

Duck foie gras from the "Soulard" farm with Moorea Pineapple wine

Candied fruit vinaigrette, Xeres vinegar and spicy bread

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim, Alsace, Lorentz 2011 Vin Bio

Roasted scallops with vanilla butter

Rima Rima Banana ceviché with passion and combawa zest

Sancerre Blanc, Loire, La Moussiere, Sauvignon 2017 Vin Bio

Stuffed morels with bacon "cul-noir"

Green asparagus, risotto with Reggiano cheese and roasted corm foam

Anjou Village Brissac, La Chevalerie, Loire, Cabernet Sauvignon 2014

Opunohu Bay shrimps in ravioli pasta

Rock crab cake with citrus fruits, sweet curry

Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre, Bourgogne, Chardonnay 2017

Green asparagus "Chartreuse style" and comfit vegetables with olive oil

Tapenade and salsa piquidillos

Côte du Rhône blanc, La Truffière, D. de la Ferme de Mont 2017



Main course

Deep sea Sea bass

Brandade of seafood, marinated green peas with star anise

Mercurey blanc *Clos Rochette*, Bourgogne, Faiveley, *Chardonnay* 2015

Guinea fowl with foie gras

Ceps mushroom fricassees, young roots mash and truffles vinaigrette

Château Puech-Haut Prestige, Languedoc, *Grenache-Syrah* 2016

Black Angus meadow beef filet

Sweet pepper marmelade and vegetable barigoule with coriander, béarnaise with herbs

Château Clarke, Médoc, Rothschild, *Merlot* 2011

Parrot fish from the Polynesian coasts

Agria apple with sturgeon caviar and steamed young leeks, fishbone milk with Noilly Prat

Saint Joseph blanc Deschants, Chapoutier, Rhône, *Marsanne* 2016

Risotto Arborio with wild mushrooms

Shaved parmesan cheese and roasted corn foam

Crozes-Hermitage, Les Fées Brunas, Rhône, *Syrah* 2017

Dessert

Macaroon with citrus from Marquesas Islands

Fresh basilic and stewed red fruit infused with hibiscus flower

Vin de Tahiti Moelleux, Rangiroa 2017

« Manjari » iced chocolate pudding

Infused with peppermint, hazelnut brownie

Maury tuilé, Languedoc, G. Bertrand 2010

Pavlova with exotic fruit from “Mont Rotui”

Queen Tahiti pineapple chutney with vanilla from Moorea

Moelleux d’Ananas, Moorea, Queen Tahiti

Matured French cheese AOC

Les Sorcières, Côte du Roussillon, H. Bizeul 2017

Syrah/Grenache/Carignan



