

K restaurant

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE RESTAURANT K !

Sous un plafond cathédrale en bois de Kahaia provenant de l'archipel des Tuamotu, les pieds dans le sable, dégustez la cuisine de notre chef Frédéric Gigou dans un cadre intime et romantique.

WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU TO OUR K RESTAURANT !

Under a cathedral ceiling made with Kahaia wood from the Tuamotu archipelago, feet in the sand, enjoy the cuisine of our Chef Frédéric Gigou in an intimate and romantic setting.

MENU DÉGUSTATION - TASTING MENU

| | | |
|----------------------------|--------|-----|
| 7 plats / 7 courses | 16 400 | XPF |
| Accord vins / wine pairing | 8 500 | XPF |
| 5 plats / 5 courses | 12 400 | XPF |
| Accord vins / wine pairing | 6 500 | XPF |

Dans une démarche éco-responsable nous mettons en avant des produits issus de l'agriculture et de la pêche locale
As part of our eco-responsible approach, we promote products from local agriculture and fishing

Prix en Francs Pacifique, TVA et service inclus
Prices in Pacific Francs, VAT and service included

MENU DÉGUSTATION

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Sashimi de thon rouge, jus miel gingembre

Red Tuna sashimi, ginger honey juice

Val de Loire - Blanc Fumé Jolivet - Sauvignon Blanc

ENTRÉE FROIDE / COLD STARTER

Ceviche de crevettes d'Opunohu, rémoulade céleri et pomme verte, gel yuzu

Opunohu prawns ceviche, celeriac and green apple remoulade, yuzu gel

Cote de Provence - Chateau Léoube - Grenache, Mourvèdre et Syrah

ENTRÉE CHAUDE / HOT STARTER

Pain perdu foie gras, gastrique passion

Foie gras french toast, Tanguy passion fruit sauce

Gewurztraminer Grand Cru - Château Riquewihr

POISSON / FISH

Poulpe rôti, espuma de pommes de terres au paprika fumé et

pickles de poivrons aïoli au chorizo

Roasted octopus,

potato espuma and pickled bell peppers, chorizo aïoli

Cote du Rhône - Chateau neuf du Pape Domaine Beurenard

VIANDE / MEAT

Longe d'agneau en croute de noisettes et garam masala

caviar d'aubergines au persil et jus corsé

Lamb loin crusted with hazelnuts and garam masala,

eggplant caviar with parsley, lamb jus

Pauillac - La Chapelle de Haut Bages Libéral - Cabernet sauvignon et Merlot

PRÉ DESSERT / PRE DESSERT

Tartare de fruits frais à l'huile vanillée, sorbet ananas basilic

Fresh fruit tartar with vanilla infused olive oil, pineapple and basil sorbet

Condrieu - " Amour de Dieux " - Viognier

DESSERT / DESSERT

Macaron amande

crèmeux chocolat noir, sorbet framboise piment d'Espelette

Almond macaroon

dark chocolate cream, raspberry and Espelette chilli sorbet

Condrieu - " Amour de Dieux " - Viognier

INSPIRATION DE CAVES

VINS BLANCS

| | |
|---|--------|
| Mas Amiel Altair | 7 060 |
| Château Haut Mayne Sauterne | 10 670 |
| MA Mas Amiel Vintage blanc | 13 880 |
| Patrimonio Domaine Giudicelli | 14 970 |
| St Péray Roussanne, Domaine de Tunnel | 16 870 |
| Pinot Gris Vendange Tardive, Hugel | 19 090 |
| Pouilly-fumé "Majorum3, Michel redde & Fils | 22 620 |
| Chablis Defaix grand cru les grenouilles | 24 310 |
| Meursault Goutte D'or | 53 630 |

VINS ROUGES

| | |
|---|--------|
| Vin de France, "Entre deux Mondes" Terre de L'elu | 13 770 |
| Château Puech Haut "Clos du Pic" | 19 700 |
| Cote Rôtie La Sarrasine Domaine de Bonserine | 21 970 |
| Cornas La Louvée Domaine Colombo | 22 240 |
| Château Neuf du pape, Domaine de Pegau | 25 440 |
| Château Neuf du Pape, "Croix de Bois" Chapoutier | 30 150 |
| Corton Pougets Grand Cru Luois Jadot 2009 | 32 230 |
| Château Lascombe Margaux | 34 500 |
| Echezeaux Grand cru, Bouchard Père & Fils | 81 520 |

CHAMPAGNES

| | |
|--------------------------|--------|
| Roederer brut Collection | 21 440 |
| Roederer Rosé | 28 560 |

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

| | |
|--|-------|
| Nouvelle-Zélande - Sauvignon - Villa Maria | 900 |
| Alsace - Gewurztraminer - Domaine Klipfel | 970 |
| Bordeaux - " Clarendelle " - Domaine C. Dillon | 1 080 |
| Australie - " Mathilda" - Domaine Tournon | 1 160 |
| Bourgogne - Mâcon-Villages | 1 200 |
| Californie - Chardonnay - Domaine Heron Wines | 1 530 |
| Tariquet dernière grive (Moelleux) | 1 710 |

VINS ROUGES

| | |
|---|-------|
| Sud-Ouest - " Haute côte de fruit" Malbec - Mas Del Perie | 1 080 |
| Bordeaux - "Chateau Vernous" Medoc Cru Bourgeois | 1 080 |
| Beaujolais - Saint Amour - Domaine Trenel | 1 200 |
| Californie - Pinot Noir - Heron - Domaine Heron Wines | 1 530 |
| Vallée du Rhône - Crozes-Hermitage - Domaine Colombo | 1 640 |
| Bourgogne - Pinot Noir - Domaine Faiveley | 1 800 |
| Bourgogne - Savigny les Beaunes " Les Talmettes " | 2 170 |

VINS ROSÉS

| | |
|---------------------------------|-------|
| Coteaux d'Aix-en-Provence - Aix | 1 080 |
| Côtes de Provence - Miraval | 1 570 |

CHAMPAGNES

| | |
|--------------------------------|-------|
| Besserat De Bellefon Bleu Brut | 3 340 |
| Billecart-Salmon Brut Nature | 3 710 |
| Besserat De Bellefon Rosé | 4 730 |