Une expérience gastronomique unique

Sous un majestueux plafond en bois de Kahaia des Tuamotu, les pieds dans le sable, vivez une soirée intime et romantique.

Le Chef Frédéric Gigou propose une cuisine raffinée, régulièrement revisitée avec des accords mets-vins d'exception en 5 ou 7 plats.

Ouvert : Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi soirs de 18h30 à 22h00

A unique gastronomic experience

Under a majestic Kahaia wood ceiling from the Tuamotu atolls, your feet in the sand, enjoy an intimate and romantic evening.

Chef Frédéric Gigou offers refined cuisine, regularly updated with exceptional wine pairing on a 5 or 7 course dinner.

Open : Monday, Tuesday, Thursday, and Friday evenings from 6:30 PM to 10:00 PM

Menu dégustation

Menu indicatif susceptible de modifications - Réservations à la conciergerie
Indicative menu subject to change - Reservations at the concierge desk

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

Opéra de foie gras, mangue de Moorea et coco

Foie gras Opera style, Mango from Moorea and coconut

Val de Loire - Sancerre Jolivet - Sauvignon blanc

ENTRÉE CHAUDE/HOT STARTER

Noix de coquilles Saint Jacques rôties, chou-fleur caramélisé,
Sauce câpres et raisins blonds

Seared scallops, caramelised cauliflower, Capers and raisin emulsion

Beaujolais - Saint Amour Trenel - Gamay

POISSON/FISH

Ballotine de Mahi Mahi en croûte de noix de coco et zeste de citrons verts
mousseline de potiron anisée, salsa d'agrumes parfumée au gingembre

Mahi Mahi crusted with coconut and lime zest
Pumpkin puree with star anise, ginger and citrus salsa

Ventoux - Chateau Pesquié "cuvée Juliette" Grenache blanc et Clairette

VIANDE/MEAT

Filet de boeuf doré au sautoir
Royale de céleri et betterave braisée, sauce arabica

Pan roasted beef tenderloin
Celeriac curd and braised beetroot, Arabica sauce

California - Menage a trois - Cabernet Sauvignon

PRÉ DESSERT/PRE DESSERT

Tartare de fruits frais à l'huile vanillée, sorbet kiwi pomme verte

Fresh fruit tartar with vanilla infused olive oil
Kiwi and Granny smith apple sorbet

Coteau du Layon - Maison Sauvion

DESSERT/DESSERT

Finger chocolat aux noisettes caramélisées
Sorbet banane flambée

Chocolate and caramelised hazelnuts finger
"Flambée" banana sorbet

Coteau du Layon - Maison Sauvion