



## LES ENTREES / STARTERS

Pressé de foie gras aux saveurs de melon et d'estragon, et sa liqueur de melon glacé 3400  
Homemade duck foie gras scented with Muscat wine, melon and tarragon, iced melon liqueur 3400

Céviché de mahi-mahi, mousseline de « kumala » et son émulsion coco 2900  
Céviché of mahi-mahi with a local "kumala" sweet potato mousseline and its coconut emulsion 2900

Pavé de cerf de la grande terre « façon tataki » et son espuma à la châtaigne 2900  
Thick slice of New Caledonia venison "tataki style" with potatoes, shallots and a chestnut espuma 2900

Velouté de céleri, crostini, légumes et champignons 3000  
Cream of celery soup, soft crostini, vegetables and wild mushrooms 3000

Grosses crevettes du Caillou, ravioles de légumes aux agrumes, sauce vin de paille 3300  
Large roasted New Caledonia prawns served with citrus raviolis of carrots & eggplant and a Jura wine sauce 3300

Caviar frais d'Aquitaine (30g), servi seul sur son lit de glace pilée 19900  
Fresh caviar from Aquitaine (30g) served on crushed ice 19900

## LES POISSONS / FISH

Noix de Saint-Jacques, fines lamelles de banane poingo, citrouille et noisette,  
mousse coco légèrement acidulée 3900  
Pan seared scallops, thin slices of local poingo banana, pumpkin and hazelnut,  
an emulsion of coconut and lemon 3900

« Bouillabaisse du pacifique », servie avec sa rouille et ses croutons à l'ail 3500  
Pacific "Bouillabaisse" of fish served with its "rouille" and garlic croutons 3500

Vivaneau au beurre moussieux, croustillant de tomate et coriandre,  
poireau snacké émulsion lait et miel 3400  
Red snapper fish cooked at low temperature, crispy roll filled with tomato, coriander and almonds,  
served with snacked leek, honey and milk emulsion 3400

Filet de bossu cuit dans un court bouillon, riz «nerone » et ses achards de légumes maison 3300  
Pacific Emperor Fish poached in court-bouillon, Nerone black rice with scents of lemongrass  
and its home-made vegetables relishes 3 300

Tous nos prix sont exprimés en Francs Pacifiques (CFP) / Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service (1,5%)  
All prices are in Pacific Francs (XPF) / All prices include taxes and service charge

Si vous avez une allergie ou rencontrez une intolérance à certains produits merci de prévenir votre serveur  
If you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff

## LES VIANDES /MEATS

Filet de veau rôti au beurre de sauge, gnocchis de petits pois et royale d'herbes 3800  
Roasted veal fillet served with sage butter, green pea gnocchi and a crème brûlée of herbs 3800

Epaupe d'agneau pour deux personnes, artichauts et crémeux d'ail, caramel au miel et romarin 9400  
Lamb shoulder for 2 persons served with pan-fried artichokes, garlic cream,  
and a honey and rosemary caramel cream 9400

Volaille fermière de Koé, copeaux de légumes, blé tendre et sauce Albufera 3500  
Chicken breast from Koé served with vegetable shavings,  
wheat bulgur and it's Albufera Port and brandy sauce 3500

Pavé de filet de bœuf légèrement fumé au thym, croustillant de patates douces et champignons 4500  
Beef fillet lightly smoked in thyme with crispy pan-fried local sweet potatoes and mushrooms 4500

## LES FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages affinés 2400  
A plate of assorted cheeses 2400

## MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

Menu dégustation servi pour l'ensemble de la table (dernière commande 21h00) 9400  
"Degustation" tasting menu for all guests at table (last order 9:00pm) 9400

## LES DESSERTS / DESSERTS

Charlotte traditionnelle aux fruits exotiques 1600  
Traditional tropical fruit Charlotte 1600

Meringue amande aux fruits rouges façon pavlova 1600  
Almond Pavlova with raspberries, strawberries, blueberries 1600

Le caraïbe, meringue intense chocolat, banane et ananas caramélisé 1600  
Caribbean chocolate cake with caramelized banana and pineapple 1600

Tarte levée du soleil aux citrons du pays 1600  
Lemon pie « revisited » 1600

Le cigare « Cuba libre » chocolat fumé, granité au cognac et miel 1600  
A « Cuba libre » cigar of smoked chocolate, granita of cognac with honey 1600

L'hôtel Le Méridien et son équipe vous remercient de votre visite.

Tous nos prix sont exprimés en Francs Pacifiques (CFP) / Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service (1,5%)  
All prices are in Pacific Francs (XPF) / All prices include taxes and service charge

Si vous avez une allergie ou rencontrez une intolérance à certains produits merci de prévenir votre serveur  
If you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff