



LE TAHA'A

By Pearl Resorts

SERVICES ROMANTIQUES *ROMANTIC SERVICES*

Du 1^{er} avril 2025 au 31 mars 2026 /
From April 1st, 2025 to March 31st, 2026

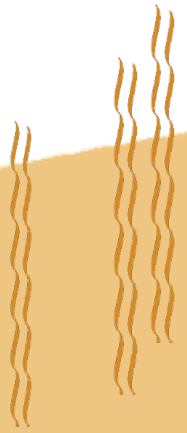


Réservations au Bureau des Activités / *Booking at the concierge desk*
Ouvert de 8h à 19h30 / *Open from 8 am to 7:30 pm*
activities@letahaa.com

(+689) 40 608 427 (UTC -10) • Depuis votre chambre
/ *From your room* : 84 27



RELAIS &
CHATEAUX



ACCUEIL ROMANTIQUE
ROMANTIC WELCOME

≡ HERE MOANA

31 500 xpf (264€)

En chambre / *In the room*

- Bouteille de champagne (75cl) / *Bottle of champagne (75cl)*
- Corbeille de fruits / *Fruits basket*
- Décoration florale du lit / *Floral bed decoration*

≡ MANAHAU

88 300 xpf (739,95€)

En chambre / *In the room*

- Bouteille de champagne (75cl) / *Bottle of champagne (75cl)*
- Corbeille de fruits / *Fruits basket*
- Décoration florale du lit / *Floral bed decoration*

Durant le séjour / *During the stay*

- Un massage duo 50 min « détente polynésienne » / *A 50 min duo massage 'Polynesian relaxing'*
- Découverte de l'île de Taha'a, overland safari / *Discovery tour in Taha'a overland safari*

≡ HAU MARU

135 400 xpf (1 134,65€)

En chambre / *In the room*

- Bouteille de champagne (75cl) / *Bottle of champagne (75cl)*
- Décoration florale du lit / *Floral bed decoration*

Durant le séjour / *During the stay*

- Un massage Le Taha'a de 90 min / *A 90 min Le Taha'a massage*
- Croisière au couché de soleil / *Private Sunset cruise*

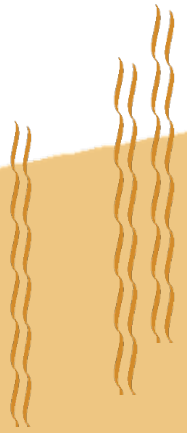


CADEAUX ROMANTIQUES

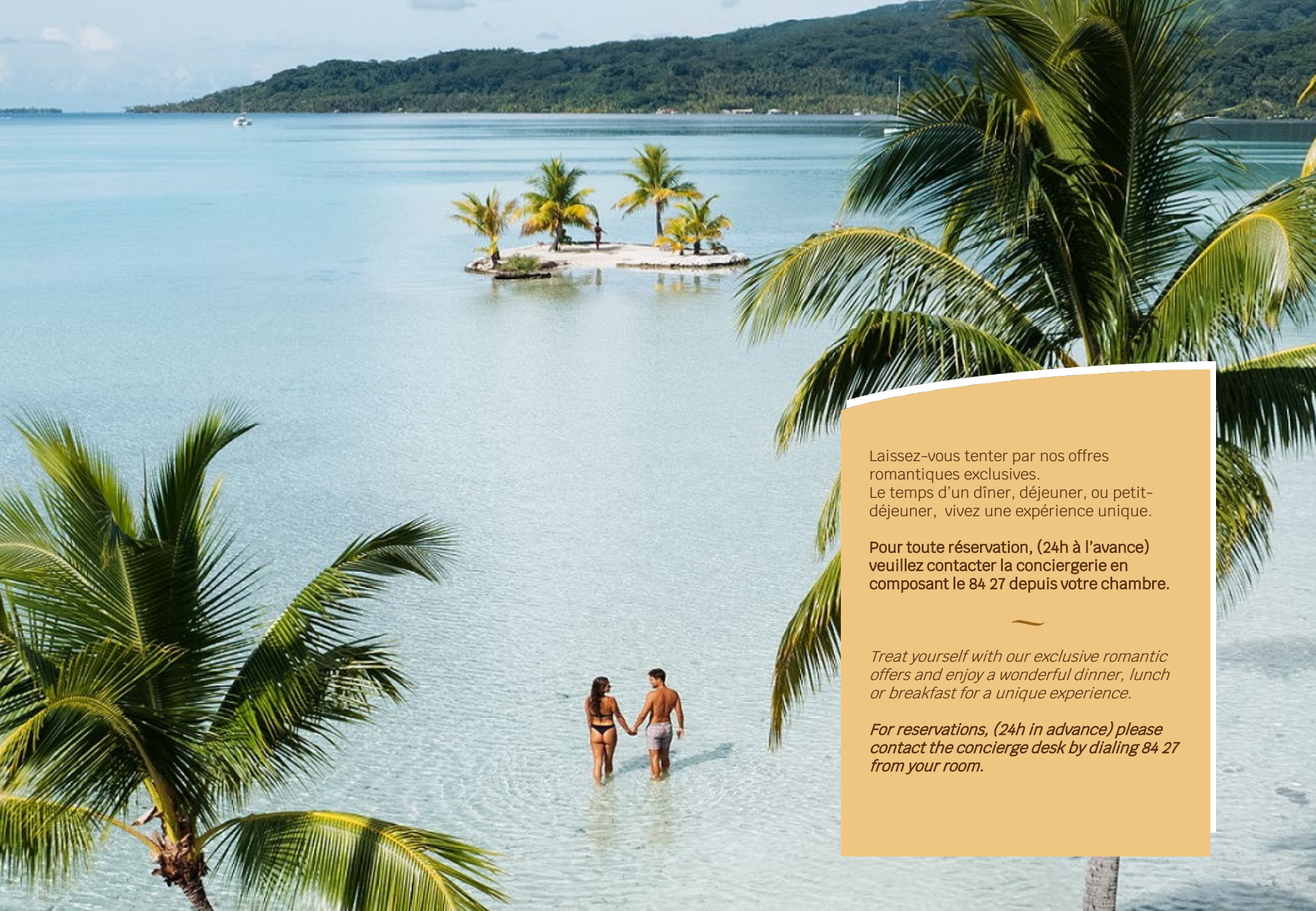
GIFT LIST



Panier de fruits / <i>Fruit basket</i>	5 000 xpf (41,90€)
Champagne (75cl)	Voir carte des vins <i>Please, see the wine list</i>
Bouteille de vin rouge, blanc ou rosé / <i>Bottle of white, rosé or red wine</i>	Voir carte des vins <i>Please, see the wine list</i>
Gâteau pour 2 / <i>Cake for 2</i>	3 150 xpf (26,40€)
Gâteau pour 4 / <i>Cake for 4</i>	6 300 xpf (53€)
Décoration florale romantique du lit / <i>Romantic floral bed</i>	10 500 xpf (87,99€)
Décoration florale en chambre / <i>Floral decoration in room</i>	19 750 xpf (165,50€)
Collier de fleur / <i>Flower lei</i>	4 200 xpf (35,20€)



SERVICES ROMANTIQUES
ROMANTIC SERVICES



Laissez-vous tenter par nos offres romantiques exclusives.
Le temps d'un dîner, déjeuner, ou petit-déjeuner, vivez une expérience unique.

Pour toute réservation, (24h à l'avance) veuillez contacter la conciergerie en composant le 84 27 depuis votre chambre.

Treat yourself with our exclusive romantic offers and enjoy a wonderful dinner, lunch or breakfast for a unique experience.

For reservations, (24h in advance) please contact the concierge desk by dialing 84 27 from your room.

INFO

De 8h à 9h / *From 8 am to 9 am*
Réservation 24h à l'avance / *reservations to be made 24h prior*

TARIF / RATE

15 000 xpf (125,70€)
2 personnes / *2 persons*



SERVICE EN CHAMBRE *CANOE BREAKFAST*

Depuis votre bungalow sur pilotis, profitez des premiers rayons de soleil et des couleurs du lagon lors de l'arrivée de votre petit déjeuner en pirogue. Alors que nous préparerons votre table, notre rameur vous proposera une promenade en pirogue : un moment à ne pas rater ! Selon conditions météo (via room service)



From your private overwater suite, enjoy the rising sun and turquoise colors of the lagoon as your meal is delivered to you in a Polynesian outrigger. While we set your table, enjoy a ride on the water with our guide: an experience that should not be missed! Depending on weather forecast (via room service)

SERVICE EN CHAMBRE

CANOE BREAKFAST

PLATS / FOOD

Omelette ou omelette blanche / *Omelette or white omelette*

Garniture au choix : oignon, fromage, fines herbes, champignon, jambon, tomate

Garnish of your choice: onions, cheese, herbs, mushrooms, ham, tomato

Œuf brouillés / *Scramble eggs*

Œuf à la coque (3, 6 ou 9 minutes) / *Boiled eggs (3, 6 or 9 minutes)*

Œufs sur le plat / *Fried eggs*

Assiette de charcuteries / *Cold cuts plate*

Assiettes de fromages / *Cheese plate*

Assiette de bacon ou saucisses / *Plate of bacon or sausages*

Assiettes de légumes sautés / *Pan fried vegetables*

Choix de céréales / *Choice of cereals*

Corn flakes, Fitness cereal, Céréales au chocolat

Corn flakes, Fitness cereal, Chocolate cereal

Assiette de fruits frais / *Fresh fruits plate*

Yaourt nature ou aux fruits / *Plain or fruit flavored yogurt*

Pain perdu / *French toast*

Pancakes

Crêpes / *French crepes*

Assortiment de viennoiseries maison / *Home made pastry*

VOTRE SÉLECTION / YOUR SELECTION

BOISSONS / DRINKS

Café filtres ou décaféiné / *American coffee or decaffeinated*

Thés / *Tea*

Earl Grey, Breakfast, Thé Vert Darjeeling, Thé à la vanille Thé à la menthe

Earl Grey, Breakfast, Green Tea, Darjeeling, Vanilla Tea, Mint tea

Infusions : Camomille, Nuit calme / *Camomille, Sweet night*

Chocolats chauds / *Hot chocolate*

Jus de fruits / *Fruit juices*

Ananas, Mangue, Banane, Pamplemousse, Orange

Pineapple, Mango, Banana, Grapefruit, Orange

Lait entier, demi-écrémé ou écrémé / *Whole milk, half-skimmed milk or skimmed milk*





FARE – DÉJEUNER SUR LE MOTU FARE – MOTU LUNCH

Sur notre îlot privatisé, ou dans l'intimité d'un fare (habitation traditionnelle en Polynésie française) au bord de l'eau, nous vous offrons un déjeuner aux allures de carte postale, bercé par le clapot des vagues et la mélodie du Ukulele.

Le temps de ce déjeuner gourmand, vous découvrirez la préparation du poisson cru à la polynésienne et une sélection de nos plats et desserts signatures.

Set on our private motu or under a private "fare" (traditional housing in French Polynesia) close to the lagoon, we invite you to a magical lunch to the sound of the waves and the Ukulele.

Drift into a world of Tahitian culture and traditions. You will learn how to extract the coco milk to prepare the Tahitian renowned "raw fish", and discover a selection of our signature dishes and desserts.

EST INCLUS / INCLUDED

Une démonstration de poisson cru à la tahitienne
Tahitian raw fish demonstration

Une bouteille d'eau minérale ou pétillante
A bottle of water : still or sparkling

Une bouteille de vin à choisir parmi notre sélection
A bottle of wine from our selection

Un duo musical polynésien
A polynesian musical duo

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein tarif : 58 250 xpf (488,15€)
En supplément de la pension complète : 44 050 xpf (369,15€)

*Full price: : 58 250 xpf (488,15€)
In addition to the full board:
44 050 xpf (369,15€)*

FARE – DÉJEUNER SUR LE MOTU

FARE – MOTU LUNCH

MENU

Mise en bouche

Tartare de korori fumé et mahi-mahi, vinaigrette au miel et au citron

Smoked korori and mahi-mahi tartare, honey and lemon dressing

Entrée / Starter

Démonstration et dégustation de poisson cru au lait de coco

Coconut's traditional raw fish demonstration and tasting

Plat / Main course

Poisson du lagon entier grillé, sauce vierge & lait de coco

Whole grilled lagoon fish, virgin sauce & coconut milk

Entrecôte Black Angus grillée et crevettes de Teahupoo, jus de bœuf, frites de patate douce

Sirloin steak Black Angus and Teahupoo's schrimps, gravy sauce, sweet potatoes fries

Dessert

Assortiment de fruits frais

Fresh fruit assortment

BOISSONS / DRINKS

Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse

A bottle of water : still or sparkling

Une bouteille de vin blanc, rouge ou rosé

A bottle of wine : white, red or rosé

Vins blancs / White wines

Menage à trois – Chardonnay – California USA Lake

Château Andrea – Sauvignon Blanc – Bordeaux

Maison Chapoutier – Belleruche blanc – Côtes du Rhône

Vin rosé / Rosé wine

« **Le Grand Ferrage** » Mathilde Chapoutier – Côtes de Provence

Arpège – Côtes de Provence

Vin rouge / Red wines

Maison Chapoutier – Belleruche – Côtes du Rhône

Château Andrea – Graves – Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

Peppoli – Chianti Classico – 2017 – Italie





DÎNER SOUS LES ÉTOILES MILKY WAY

*Servi dans l'intimité de votre suite pilotis
ou villa plage décorée de fleurs tropicales,
dégustez un dîner 3 plats sous les
constellations du ciel polynésien.*

Une ambiance parfaitement romantique...

*The Milky Way dinner is served in the
privacy of your overwater suite or beach
villa, decorated with tropical flowers.
Enjoy a 3-course dinner with refined
meals under the stars.*

Pure bliss and perfect romance...

EST INCLUS / INCLUDED

Table dressée sur votre terrasse
avec une décoration florale
*A table set on your terrace with
flowers on it*

Une décoration florale en chambre
A flower decoration in your room

3 plats de notre menu exclusif
3 courses from our exclusive menu

Une bouteille de vin à choisir parmi notre
sélection
A bottle of wine from our selection

Une eau minérale ou pétillante
A bottle of still water or sparkling water

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein Tarif : 47 050 xpf (394,30€)

En supplément de la pension complète :
24 650 xpf (206,70€)

Full price: 47 050 xpf (394,30€)







*In addition to the full board:
24 650 xpf (206,70€)*

DÎNER SOUS LES ÉTOILES






MILKY WAY

MENU




Entrée / Starter

- Salade d'asperge verte et tofu fumé aux agrumes
Banane locale au sirop de baie de genièvre   
Green asparagus and citrus smoked tofu
Local banana with juniper berry syrup
- Ceviché de poisson du lagon à la vanille de Taha'a  
Taha'a vanilla lagoon fish ceviche
- Raviole de champignon Eryngii et émulsion safranée
Eryngy mushroom ravioli with saffron emulsion
- Risotto de fruits de mer au lait de coco, mousse coco vanille 
Seafood risotto with coconut milk and vanilla coconut mousse





Les poissons / Fishes

- Médallions de lotte confit aux agrumes, asperge verte, pousse d'épinard au yuzu et à la truffe, sauce citron 
Monkfish medallion confit with citrus fruits, green asparagus, baby spinach with yuzu and truffles, lemon sauce
- Crevettes locales et noix de Saint-Jacques  
Risotto au curry, émulsion banane au lait de coco
Local prawns and scallops. Curry risotto with banana and coconut milk emulsion
- Thon mi-cuit, mousseline de courgette au sésame
Jeunes pousses à la noisette  
Semi-cooked tuna with sesame zucchini mousseline Hazelnut. Baby sprouts

Les viandes / Meats

- Carré de veau, purée de carotte à la fève de Tonka, Eryngii et jus corsé 
Rack of veal, carrot purée with Tonka bean, eryngy and gravy jus
- Filet de bœuf, foie gras poêlé, céleri truffé en texture, sauce périgourdine 
Beef fillet, pan-fried foie gras, truffled celery, Périgord sauce
- Agneau cuit à basse température, jus de cuisson aux fruits secs, caviar d'aubergine aux tomates confites 
Lamb cooked at low temperature with dried fruit gravy sauce, eggplant caviar with candied tomato

Desserts

- Mille-feuille cacao et chocolat fumé 
Cocoa and smoked chocolate puff pastry
- Parfait à la vanille de Taha'a, banane flambée au rhum et noix de pécan  
Taha'a vanilla dessert, banana flambé with local rum and pecans
- Savarin comme un baba, sirop de corossol, pommes citronnées 
Like a baba, soursop syrup, lemony apples

BOISSONS / DRINKS

Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse
A bottle of water: still or sparkling

Une bouteille de vin blanc, rouge ou rosé
A bottle of wine: white, red or rosé

Vins blancs / White wines





Ménage à trois – Chardonnay – California USA Lake
Château Andrea – Sauvignon Blanc – Bordeaux
Maison Chapoutier – Belleruche blanc – Côtes du Rhône

Vin rosé / Rosé wine

« Le Grand Ferrage » Mathilde Chapoutier – Côtes de Provence
Arpège – Côtes de Provence

Vins rouges / Red wines

Maison Chapoutier – Belleruche – Côtes du Rhône
Château Andrea – Graves – Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc
Peppoli – Chianti Classico – 2017 – Italie

-  Végétarien / Vegetarian
-  Sans gluten / Gluten free
-  Produits locaux / Local products
-  Oléagineux / Nuts and seeds

A romantic couple is seated at a table on a beach, facing each other and clinking wine glasses. The table is covered with a white cloth and set with plates, glasses, and a bottle of wine. The background shows a beautiful sunset over the ocean with orange and pink clouds.

DÎNER SUR LA PLAGE *BEACH DINNER*

EST INCLUS / INCLUDED

Table dressée au bord de l'eau avec
décoration florale (selon conditions météo)
*A table with flowers next to the water
(depending on weather forecast)*

3 plats de notre menu exclusif
3 courses from our exclusive menu

Une bouteille de champagne
A bottle of champagne

Une bouteille de vin à choisir parmi notre
sélection
A bottle of wine from our selection

Une eau minérale ou pétillante
A bottle of still water or sparkling water

Un duo musical polynésien
A polynesian musical duo

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein tarif : 74 150 xpf (621,40€)
En supplément de la pension complète :
51 750 xpf (433,95€)

*Full price: : 74 150 xpf (621,40€)
In addition to the full board:
51 750 xpf (433,95€)*

*Situé dans un endroit paisible du « motu »
(îlot), profitez d'une soirée à la belle étoile.*

*Champagne et vins accompagneront le
délicieux menu préparé par nos chefs. Un
merveilleux moment, seuls au monde...*



*Set in a nice and quiet area of the "motu",
enjoy a glamorous evening under the stars.*

*Champagne and wine will accompany the
exquisite dinner prepared by our Chefs. A
wonderful time, alone...*



FARE – DÎNER SUR LE MOTU *FARE – MOTU DINNER*

C'est dans une ambiance magique que nous vous proposons d'être transporté au clair de lune, bercé par la brise du soir et le clapotis du lagon.

Danseurs et musiciens vous accueilleront au son du « pu » et vous feront découvrir un spectacle exceptionnel le temps de votre dîner 4 plats qui se terminera par une danse du feu.

Set on the resort's beautiful grounds, enjoy a romantic evening under the Tahitian sky.

A local dance troupe will greet you with the "pu" and songs from the islands. A 4-course dinner will be served while songs and dances will transport you to ancient Tahiti. This show will end with a spectacular fire dance performance.

EST INCLUS / INCLUDED

Une table fleurie sur notre motu privé
ou dans notre fare
*A table with flowers on our private
« motu » or in our fare*

Un menu quatre plats
A 4-course menu

Une bouteille de champagne
A bottle of champagne

Une bouteille de vin à choisir parmi notre
sélection
A bottle of wine from our selection

Une eau minérale ou pétillante
A bottle of still water or sparkling water

Un spectacle de danseurs et musiciens
polynésiens avec une danse du feu
*A private show with Polynesian dancers,
musicians and a fire dance*

TARIF POUR 2 / RATE FOR 2

Plein tarif : 124 700 xpf (1045€)

En supplément de la pension complète :
102 300 xpf (857,80€)

*Full price: 124 700 xpf (1045€)
In addition to the full board:
102 300 xpf (857,80€)*

DÎNER SUR LA PLAGE / FARE – DÎNER SUR LE MOTU

BEACH DINNER / FARE MOTU DINNER

MENU

Entrée / Starter

- Tartare de thon et korori, huile vanillée, œuf Tobiko, jeunes pousses 🌱
Tuna and korori tartare, vanilla oil, Tobiko egg, baby sprouts
- Tataki de haura au vinaigre de rhum local et sésames dorés au curry, pickles 🌱🌰
Swordfish tataki with local rum vinegar, sesame seeds with curry, pickles
- Foie gras de canard, marmelade coco, banane, goyave et pain de campagne grillé 🌱🌰
Duck foie gras, coconut, banana and guava marmalade with toasted farmhouse bread

Les poissons / Fishes

- Médaillons de lotte confit aux agrumes, asperge verte, pousse d'épinard au yuzu et à la truffe, sauce citron 🌱🌰
Monkfish medallion confit with citrus fruits, green asparagus, baby spinach with yuzu and truffles, lemon sauce
- Filet de perroquet aux agrumes, légumes du Fenua et risotto coco ananas 🌱🌰🌱
Parrot fish fillet with citrus, local vegetables and coconut, pineapple risotto
- Mahi-mahi, crème de chou-fleur et petit pois, citron combawa 🌱🌰
Mahi-mahi fish, cauliflower and pea cream, lemon combawa

Les viandes / Meats

- Carré de veau, purée de carotte à la fève de Tonka, eryngy et jus corsé 🌱
Rack of veal, corote purée with Tonka bean, eryngy and gravy jus
- Filet de bœuf, foie gras poêlé, céleri truffé en texture, sauce périgourdine 🌱
Beef fillet, pan-fried foie gras, truffled celery, périgord sauce
- Agneau cuit à basse température, jus de cuisson aux fruits secs. Caviar d'aubergine aux tomates confites 🌱
Lamb cooked at low temperature with dried fruit gravy sauce. Eggplant caviar with candied tomato

Desserts

- Tarte tatin en chaud froid, crème anglaise vanille et chantilly 🌱
Warm tarte tatin with vanilla custard and whipped cream
- Royal chocolat Tonka, praliné et noisettes caramélisées 🌱
Royal Tonka chocolate, praline and caramelised hazelnuts
- Riz au lait de coco aérien, fruits tropicaux et meringue croquante 🌱🌰🌱
Coconut milk rice, tropical fruit and crunchy meringue

BOISSONS / DRINKS

Une bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse
A bottle of water: still or sparkling

Une bouteille de vin blanc, rouge ou rosé
A bottle of wine: white, red or rosé

Vins blancs / White wines

Ménage à trois – Chardonnay – California USA Lake
Château Andrea – Sauvignon Blanc – Bordeaux
Maison Chapoutier – Belleruche blanc – Côtes du Rhône

Vin rosé / Rosé wine

« Le Grand Ferrage » Mathilde Chapoutier – Côtes de Provence
Arpège – Côtes de Provence

Vins rouges / Red wines

Maison Chapoutier – Belleruche – Côtes du Rhône
Château Andrea – Graves – Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc
Peppoli – Chianti Classico – 2017 – Italie

- 🌱 Végétarien / Vegetarian
- 🌱 Sans gluten / Gluten free
- 🌱 Produits locaux / Local products
- 🌱 Oléagineux / Nuts and seeds



CONDITIONS GÉNÉRALES

TERMS & CONDITIONS

LES TARIFS SONT / RATES ARE

- Exprimés en Franc Pacifique et Euro / *Expressed in Pacific Franc and Euro*
- Pour un couple sauf mention contraire / *Per couple except when mentioned otherwise*
- Toutes taxes comprises / *Taxes included*
- Valides du 1^{er} avril 2025 au 31 mars 2026 / *Valid from April 1st 2025 to March 31st 2026*

RÉSERVATIONS / RESERVATIONS

Veuillez noter qu'un seul dîner romantique par soirée peut être organisé.

Par conséquent, les réservations sont fortement recommandées.

Contact: activites@letahaa.com ou par téléphone au (+689) 40 608 427 (UTC -10).

Please note that only one romantic dinner per evening can be arranged. Therefore reservations are highly recommended

Contact: activites@letahaa.com or by phone at (+689) 40 608 427

ANNULATION / CANCELLATION

Toute annulation doit être effectuée 24h à l'avance, sinon 100% du tarif annoncé sera chargé.

All cancellations must be made 24 hours in advance. Otherwise, 100% of the announced rate will be charged.

INFORMATIONS

Nous vous rappelons que ces expériences sont assujetties à la météo et que le lieu peut être changé si besoin. L'hôtel ne peut en aucun cas être tenu responsable d'un changement de date ou de lieu du service réservé, causé par une météo incompatible ou toutes autres circonstances imprévues.

Les tarifs des services contractés avec des opérateurs externes peuvent être modifiés sans préavis.

Les photos sont à titre indicative et non contractuelles.

As a reminder, these outdoor experiences and moments are subject to weather conditions and venues may be modified. The resort cannot be held responsible should the need arise (because of bad weather conditions or other unforeseen circumstances) to change the date or venue for services booked..

Rates for services contracted with outside operators can be subject to modification without prior notice.

Photos are for indication only and not contractual.