

SOIRÉE DU NOUVEL AN

19H00 : COCKTAIL CHAMPAGNE
19H30 : BUFFET DU NOUVEL AN
20H30 : SHOW POLYNÉSIE
22H00 : SOIRÉE DJ

ENTRÉES

Salade d'anguilles et uru aux perles de pamplemousse
Salade de langoustine et pota, graines de sésame fumées
Salade de burrata et tomates rôties au pistou

BOULANGER

Assortiment de pains (fruits secs, noix, sésame, seigle...)

PLATS CUISINÉS

Viande / carving
Piece de bœuf aux cèpes
Petit gigot d'agneau de lait braisé aux légumes

Poisson
Pavé d'esturgeon à la crème de caviar
Filet de bar poché au thé macha et algues confites

Accompagnements
Asperges blanches aux truffes
Rizotto aux petits pois
Egrené végétal
Curry de légumes au lait de coco et curry

POISSONNERIE

Crevettes de Moorea
Huîtres de Nouvelle Zélande
Sashimi de thon
Poisson cru au lait de coco
Carpaccio de korori et st jacques au yuzu
Gravelax d'espadon à l'hibiscus et ananas
Saumon fumé sur brioche de pain perdu

FROMAGERIE DE TAHITI

FROMAGE FRAIS confit de pamplemousse
*ST TAHITIEN à la truffe
*ST TAHITIEN affiné au rhum Manutea
*TOMME ENTIERE
*URUBIER ENTIERE

STAND ENFANT

Mini hamburger
Pizzas
Frites
Popcorn
Fontaine chocolat et chamallow

Les menus sont susceptibles de changer selon les produits disponibles

ES
S
C
R
A
S
2
6

ES
S
C
R
A
S
2
6

NEW YEAR'S EVE

7:00 PM : COCKTAIL WITH CHAMPAGNE
7:30 PM : NEW YEAR'S EVE BUFFET
8:30 PM: POLYNESIAN DANCE SHOW
10:00 PM: DJ SET

STARTERS

Eels and uru salad with grapefruit
Langoustine and pota salad with smoked sesame seeds
Burrata and roasted tomato salad with pistou sauce

BAKERY

Bread assortment (dried fruit, nuts, sesame, rye...)

MAIN COURSE

Meat / carving
Piece of beef with ceps
Braised lamb with vegetables

Fish
Sturgeon steak with caviar cream
Sea bass fillet poached with macha tea and candied seaweed

Side dishes
White asparagus with truffles
Rizotto with peas
Vegetable streusel
Vegetable curry with coconut milk and curry

SEAFOOD

Moorea shrimps
New Zealand oysters
Tuna sashimi
Raw fish with coconut milk
Carpaccio of korori and scallops with yuzu
Swordfish gravelax with hibiscus and pineapple
Smoked salmon on French toast brioche

TAHITIAN CHEESE

CHEESE with candied grapefruit
*ST TAHITIEN with Truffle
*ST TAHITIEN ripen with Manutea rum
*TOMME (FULL)
*URUBIER (FULL)

CHILDREN'S STAND

Mini hamburger
Pizzas
French fries
Popcorn
Chocolate and marshmallow fountain

Menus are subject to change depending on the products available