



TE MOANA

TAHITI RESORT

Buffet du Nouvel An

31 décembre 2022

25 900 xpf* avec une demi-bouteille de champagne

Coin de la Mer

Langoustes pochées
Crevettes cuites au bouillon
Thon entier en sashimi
Saumon fumé d'Atlantique
Huîtres de France
Carpaccio de poulpe sauce vierge
Poisson cru au lait de coco
Saumon à la Printanière

Coin de la Terre

Salade de pommes de terre grenaille et magret fumé à l'huile de noix
Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de truffe et copeaux de parmesan
Carpaccio de magret à l'huile de noix et aux éclats de foie gras
Sélection de pâtés
Sélection de charcuterie ibérique
Porcelet farci

Coin bar à salade

Salade, blanc de poulet émincé, tomate, œuf dur, concombre...

Atelier dégustation

Foie gras maison en découpé : cognac, ananas vanille, truffe

Coin verrines festives

Verrine de Saint-Jacques, mousse chorizo
Verrine de crème d'oursin et crème de chou-fleur
Verrine de saumon, avocat, pamplemousse
Verrine de crevette de la Presqu'île et velouté de potimarron

Coin rôtissoire

Pintade aux champignons
Pommes de terre rôties à la rôtissoire

Coin chaud

Jardinière de légumes et champignons forestiers
Riz jasmin
Gnocchis de patate douce à la crème de parmesan
Gratin de pommes de terre à la truffe

Filet de mahi-mahi, beurre blanc au citron caviar
Saumon des dieux Nantua et ses crevettes flambées
Boudin blanc au foie gras sauce à l'échalote
Filet mignon de veau en croûte

Coin gourmand

Sélection de desserts surprises

Coin fromages A.O.P

Sélection de fromages A.O.P : brie de maux, fromage de chèvre, fourme d'Ambert, tomme de Savoie, comté

*(-50% pour les enfants de 4 à 12 ans)