



Olivier Poussier

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Soirée prestige Menu


Hilton
Hotel Tahiti
19 900 F ou
17 000 miles

11
Avril
2024

Canapés

Ceviche Korori, mangue citron vert
huile d'olive extra vanillé.
Maki spicy tuna
Tataki de veau, sésame torréfié

Champagne Charles Heidsieck

Entrée

Gravlax de haura, acidulé de passion
et douceur de noix de coco,
croustillant d'uru et de taro

Pouilly Fumé

Plat Poisson

Paraha peu vapeur combawa,
curcuma et pok choy grillé
Paille de taro frit, condiment agrumes,
écume fumé algues et citronnelle
(Assiette creuse)

Haute Côte de Beaune blanc

Plat viande

Filet de bœuf jus réduit, cromesquis de
pomme de terre truffé,
Mautini et Fei rôti au thym,

Margaux blason Issan

Fromage

St nectaire et pain du Fournil Hautbois

Cairanne Domaine Alary

Dessert

Carpaccio d'ananas sirop vanille de
Tahaa et crumble d'uru, gel de mangue et
papaye, sorbet quatre fruits exotiques
(corossol, goyave, papaye et ananas)

Sauternes

RENSEIGNEMENTS
& RÉSERVATIONS

PAYANTE / Tél. 40 86 48 84 Mail : restaurant.tahiti@hilton.com
MILES / Mail: animation.clubtiare@airtahitinui.fr

club
tiare

AIRTAHITI NUI

Hilton
HOTEL

OFINA