

**Vendredi 3 mars 2017**

**Une soirée de prestige**

**Menu d'exception Prestige**

**« Patrick Lenôte »**

*Restaurant*

**Menu prestige 4 plats présenté par Patrick Lenôte  
avec produits d'exception**

**Animation par Coconut Jazz**

**Tarif : 65.000 F par personne (vins inclus)**

***\*places limitées à 20 personnes***

**20.000 F par personne seront reversés au Rotary Club de Papeete**



## **Dîner de Prestige**

**« Patrick Lenôte & Guillaume Burlion »**

*Vendredi 3 mars 2017*

### **Cromesquis d'huître fraîche**

*Ecume d'algues au yuzu*

**Champagne Cristal Roederer, 2009**

~~

### **La perle noire**

*Duo de loup de mer des profondeurs océanes et langoustines,  
flan de choux fleur drapé de caviar ossetra Petrossian*

**Chevalier-Montrachet, Grand Cru,**

**Bouchard Père et Fils, 2011**

~~

### **Le bœuf wagyu de Kagoshima Grade A5**

*Asperges blanches d'Argenteuil et truffe noire du Périgord*

**Château Haut-Brion, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, 2007**

~~

### **Les fromages des alpages au lait cru**

**Corton-Pougets, Grand Cru, Louis Jadot, 2009**

~~

### **Harmonie au chocolat Valrhona**

*Caramel à la fleur de Guérande*

**Château d'Yquem, 1<sup>er</sup> Cru Supérieur, Sauternes, 2003**