

## Les Diners du Taina du 06 septembre au 15 décembre 2017 année scolaire 2017-2018

**Le restaurant d'Application** du Lycée Hôtelier de Tahiti est ouvert au public **du 5 Septembre 2017 au 27 Avril 2018.**

Notre restaurant est associé à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre est constitué d'élèves en formation, encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré.

De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil **pour le dîner de 19h15 à 19h45.**

De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à **21h45 pour le dîner.**

Réservation au **40 50 45 50**

Pour toutes demandes supérieures à 10 couverts réservation auprès d'Yves CHARBONNIER Assistant DDFPT ou Aurore MERCHADOU DDFPT



## Semaine 36

Mercredi 6 septembre 2017

Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

Mise en bouche :

Tarte fine de sardine à la tomate, mesclun  
provençal

\*\*\*\*\*

Artichauts à la Barigoule

\*\*\*\*\*

L'agneau braisé au romarin, macaroni et tian de  
légumes

OU

Bouillabaisse traditionnelle

\*\*\*\*\*

Dessert à l'assiette

OU

Café Gourmand

Jeudi 8 septembre 2017

Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
Entre Fenua et métropole choisissez...

Mise en bouche :

Asperge et saumon fumé hollandaise  
mousseuse

\*\*\*\*\*

Flan de foie gras et chevrettes et gnocchis de  
potiron

\*\*\*\*\*

La volaille en ballotine, caviar d'aubergine au  
jus tranché, pistou, macaires de uru

OU

Le Cassoulet de la mer

\*\*\*\*\*

Dessert à l'assiette

OU

Café Gourmand

Vendredi 9 septembre 2017

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Mise en bouche :

Soupe carotte gingembre

\*\*\*\*\*

Millefeuille d'aubergine,  
huile au basilic

\*\*\*\*\*

Magret de canard au miel  
pommes dauphine

\*\*\*\*\*

Tarte au citron meringuée



## Semaine 37

Mercredi 13 septembre 2017

Jeudi 14 septembre 2017

Vendredi 15 septembre 2017

**Menu à 4000 XPF sans les boissons**

**Mise en bouche :**

**Crème de crustacés au lait de coco,  
croustillant de crevettes**

\*\*\*\*\*

**Cannellonis de saumon aux épinards,  
œuf mollet et pesto de roquette**

\*\*\*\*\*

**Magret de canard à la bière, frites de cantal,  
légumes fondants**

**OU**

**Tournedos de Mahi Mahi Genevoise, julienne  
de légumes en deux textures, chips de Uru**

\*\*\*\*\*

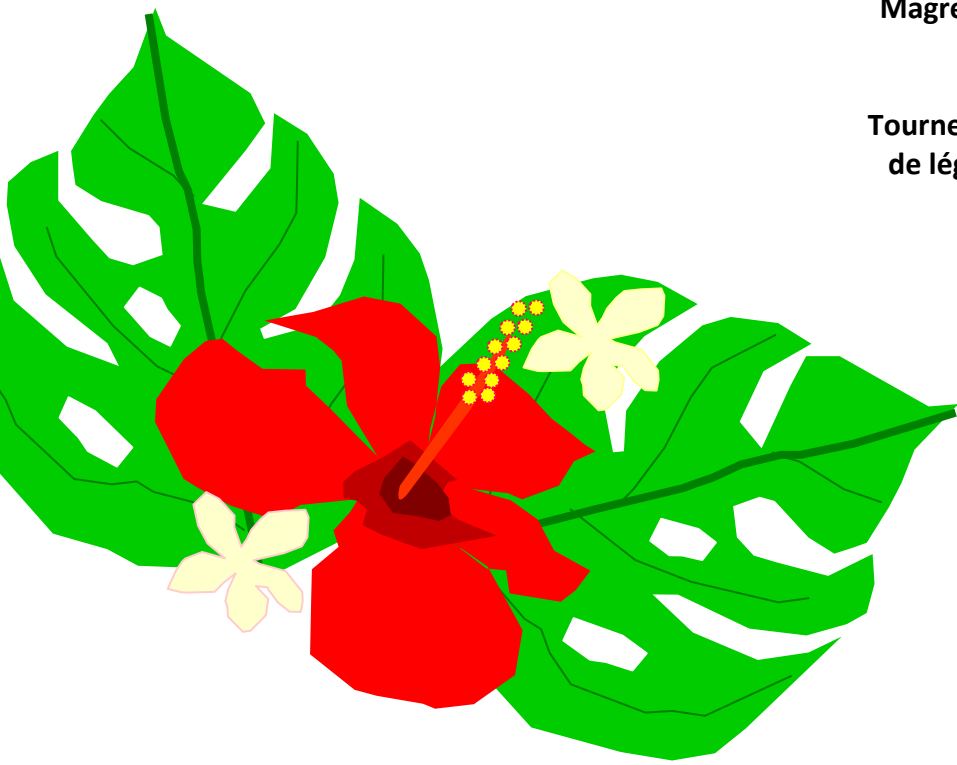
**Dessert à l'assiette**

**OU**

**Café Gourmand**

Fermé

Fermé



## Semaine 39

**Mercredi 27 septembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
PETITE BALADE A LIEGES**

**Mise en bouche :  
Le Chicon léger et crémeux  
\*\*\*\*\***

**La Sole et le Mahi-Mahi  
Quelques moules, cuisinées à la bière  
\*\*\*\*\***

**La Pintade en filet, façon Waterzooï des Flandres  
choux de Bruxelles en deux présentations  
\*\*\*\*\***

**L'unique café Liégeois**

**Jeudi 28 septembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
La cucina Italiana**

**Mise en bouche :  
Anti Pasto della casa  
\*\*\*\*\***

**Risotto con funghi  
\*\*\*\*\***

**Bocconcini de veau au jambon de Parme  
OU**

**Noix de Saint-Jacques flambées sauce au  
Martini  
\*\*\*\*\***

**Tiramisu Maison**

**Vendredi 29 septembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons**

**Mise en bouche :  
Tartare de saumon  
\*\*\*\*\***

**Crevettes au lait de coco, rémoulade de fruits  
verts  
\*\*\*\*\***

**Saumon mi- cuit sur la peau  
OU**

**Blanquette d'agneau aux cacahouètes  
\*\*\*\*\***

**Ananas rôti, glace et brioche**



## Semaine 40

**Mercredi 04 Octobre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
Dans les fjords scandinaves**

**Mise en bouche :  
L'Aneth comme un espuma  
\*\*\*\*\***

**Le saumon en Gravelas et rillettes fumées  
sur Pain rôti  
\*\*\*\*\***

**Pavé de saumon mi-cuit mi fumé,  
gratin de pommes de terre  
OU**

**Magret de canard Rôti, sauce acidulée aux baies  
rouges, gratin de pommes de terre  
\*\*\*\*\***

**Crêpes flambées à l'Aquavit**

**Jeudi 05 octobre 2017**

**Menu à 4000 xpf sans les boissons :  
Saveurs Créoles**

**Mise en bouche :  
Mojito en gelé  
\*\*\*\*\***

**Accras de crabes et julienne de papaye  
\*\*\*\*\***

**Colombo de gambas et de patate douce  
OU**

**Poitrine de porc braisée en marsala  
cristophines glacées  
\*\*\*\*\***

**Tulipe au sésame et ananas frais flambé**

**Vendredi 06 Octobre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons**

**Mise en bouche :  
Brandade glacée  
\*\*\***

**Pastilla de pintade  
\*\*\***

**Bouillon de coco, filet de paru à l'huile d'ail  
OU**

**Fricassée de poulet aux crevettes  
\*\*\***

**Saint-Honoré revisité**



## Semaine 41

**Mercredi 11 Octobre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Bellissima Italia**

**Mise en bouche :  
Anti Pasto della casa  
\*\*\*\*\***

**Risotto con funghi  
\*\*\*\*\***

**Bocconcini de veau au jambon de Parme AOP,  
Assortiment de Légumes du moment  
OU**

**Noix de Saint-Jacques flambées minute, sauce au  
Martini, assortiment de Légumes du moment  
\*\*\*\*\***

**Tiramisu maison**

**Jeudi 12 Octobre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Les Pays Nordiques**

**Mise en bouche :  
L'Aneth comme un espuma  
\*\*\*\*\***

**Le saumon en Gravelas et rillettes fumées  
sur Pain rôti  
\*\*\*\*\***

**Pavé de saumon mi- cuit mi fumé,  
gratin de pommes de terre  
OU**

**Magret de canard Rôti, sauce acidulée aux  
baies rouges, gratin de pommes de terre  
\*\*\*\*\***

**Crêpes flambées à l'Aquavit et Chantilly**

**Vendredi 13 Octobre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
1001 Saveurs**

**Mise en bouche :  
Profiterole d'escargot jus de persil  
\*\*\***

**Crème de céleri œuf parfait huile de truffe et  
olives torréfiées  
\*\*\***

**Filet de perroquet croustillant tarte fine  
tomate, re'a Tahiti  
OU**

**Parmentier de joue et queue de bœuf  
\*\*\***

**Brioche perdue, fruits d'ici et d'ailleurs, sirop  
d'épices**



## Semaine 42

**Mercredi 18 Octobre 2017**

**Menu à 6 000 XPF sans les boissons  
Made in USA**

**Mise en bouche :  
La langouste**

En premier service en consommé

\*\*\*\*\*

**La queue de langouste**

En deuxième service, froide sur une macédoine de légumes

\*\*\*\*\*

**Le filet de bœuf**

Façon cajun, sauce à l'ananas, maïs en deux cuissons

\*\*\*\*\*

**Les Crêpes**

Esprit Suzette, flambées au Bourbon

**Prépaiement à la réservation  
auprès de l'intendance.**

**Jeudi 19 Octobre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
La tradition Française**

**Mise en bouche :  
La carotte sphère au comté**

\*\*\*\*\*

**Terrine de poisson maison condiments salade**

\*\*\*\*\*

**Le Filet de bœuf au poivre OU Forestière  
Mini ratatouille, tatin de courgettes**

\*\*\*\*\*

**Tartelette aux framboises pistache**

**Vendredi 20 Octobre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
Champagne**

**Mise en bouche :  
Poireau vinaigrette**

\*\*\*\*\*

**Noix de St Jacques grillées crème de mappé**

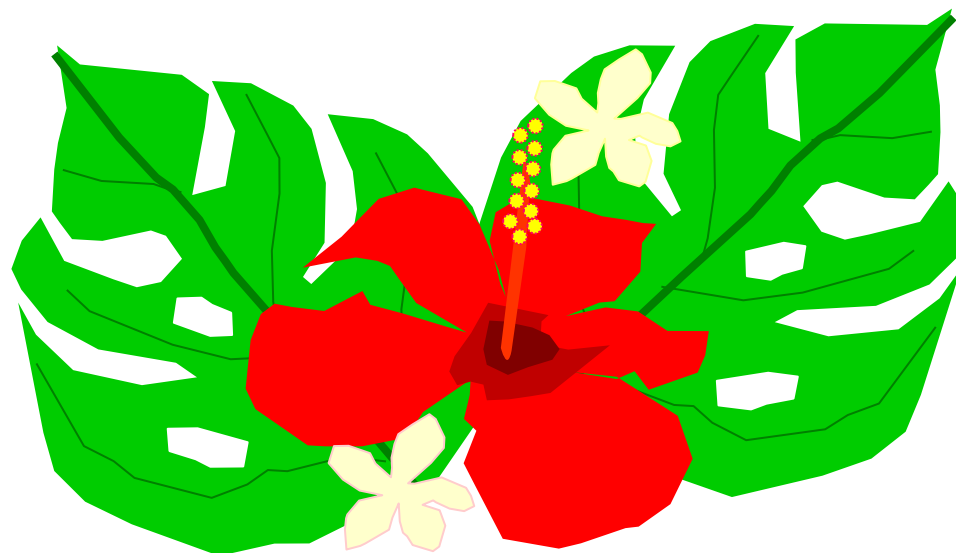
\*\*\*\*\*

**Dos de cabillaud braisé au Champagne  
OU**

**filet mignon farci aux cèpes crémeux de  
pommes de terre**

\*\*\*\*\*

**Nougat glacé**



## Semaine 43

Mercredi 25 Octobre 2017

Fermé

Jeudi 26 Octobre 2017

Fermé

Vendredi 27 Octobre 2017

Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Halloween

Mise en bouche :  
Crème d'ail œil de vampire

\*\*\*

Potimarron et andouillette grillée

\*\*\*

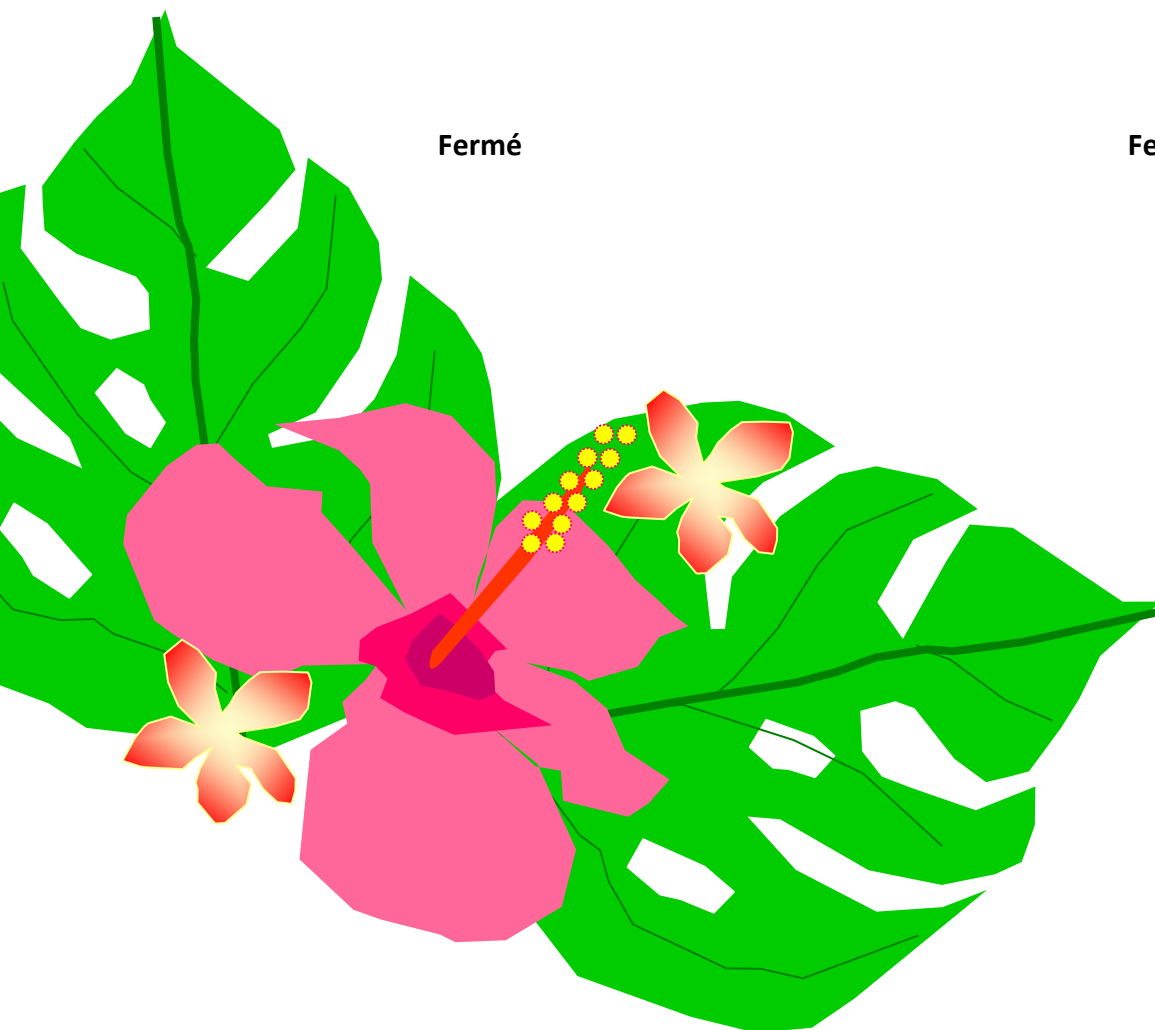
Saumon des dieux juste cuit  
gâteau de cébettes

OU

Osso buco milanaise  
frites de polenta

\*\*\*

Pommes caramélisées un peu retravaillées





## Semaine 46

**Mercredi 15 Novembre 2017**

**Menu à 7000 XPF boissons comprises**  
SOIREE RETOUR CONCOURS DE CUISINE ISSCC

**Mise en bouche :**

**Velouté de moules, salpicon de crevettes, brunoise  
de légumes, espuma céleri, chips céleri boule**

\*\*\*\*\*

**Crevettes de Taravao en deux présentations,  
bouillon parfumé**

\*\*\*\*\*

**Filet Mignon de porc présenté au Concours ISSCC**

\*\*\*\*\*

**Dessert à l'assiette**

**Prépaiement à la réservation  
auprès de l'intendance.**

**Jeudi 16 Novembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons**  
La cuisine fait son Cinéma

**Mise en bouche :**

**Ratatouille**

\*\*\*\*\*

**La soupe au chou**

\*\*\*\*\*

**L'aile ou la cuisse ?**

**OU**

**Avec ou sans patate ?**

\*\*\*\*\*

**Charlie et la chocolaterie**

**Vendredi 17 Novembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :**

**Mise en bouche :**

**Sponge cake aux herbes, gnocchis de  
betterave**

\*\*\*\*\*

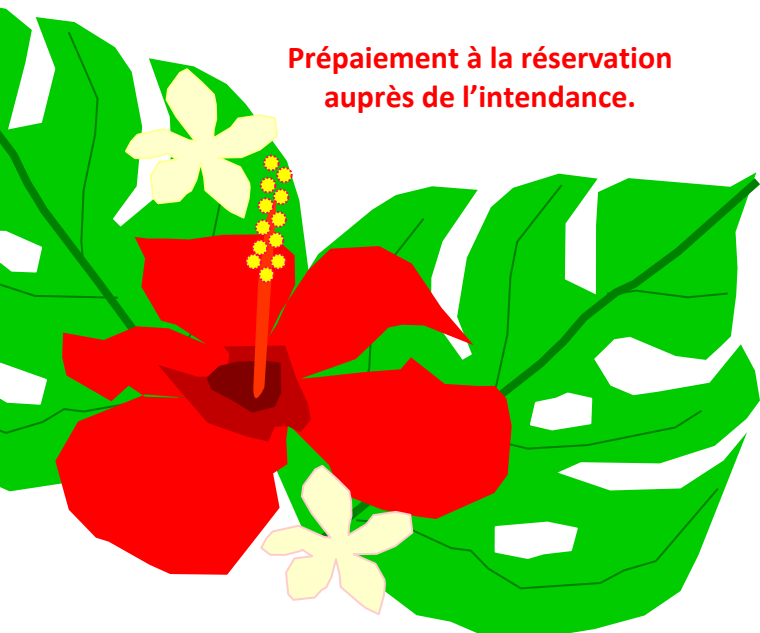
**Thon rouge, gelée de tomates, sorbet aux  
herbes**

\*\*\*\*\*

**Agneau cuit à basse température, aubergines  
au piment doux et patate douce**

\*\*\*\*\*

**Fruits de la passion, meringue et coco**



## Semaine 47

**Mercredi 22 Novembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Stendhal, Le Rouge Et Le Noir**

**Mise en bouche :**

**La tomate froide en deux textures**

**\*\*\*\*\***

**Le black risotto aux petits légumes confits**

**\*\*\*\*\***

**Le filet de Perroquet en habit rouge et noir,**

**Le poivron rouge en accompagnement**

**OU**

**Le Tournedos de Thon rouge snacké,**

**Le poivron rouge en accompagnement**

**\*\*\*\*\***

**Dessert à l'assiette**

**OU**

**Café Gourmand**

**Jeudi 23 Novembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Escapade en Asie et Pacifique**

**Mise en bouche :**

**Soupe de nid d'hirondelle**

**\*\*\*\*\***

**Autour du thon**

**Au sésame, Temaki et Poke**

**\*\*\*\*\***

**Magret de canard au miel et curcuma**

**Purées locales**

**OU**

**Mahi-mahi rôti à la vanille**

**quelques légumes**

**\*\*\*\*\***

**Dessert à l'assiette**

**OU**

**Café Gourmand**

**Vendredi 24 Novembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :  
BALLADE DE TAHITI AU PAYS ALSACIEN**

**Mise en bouche :**

**Crevette sautée au gingembre et bonbon**

**citron**

**\*\*\*\*\***

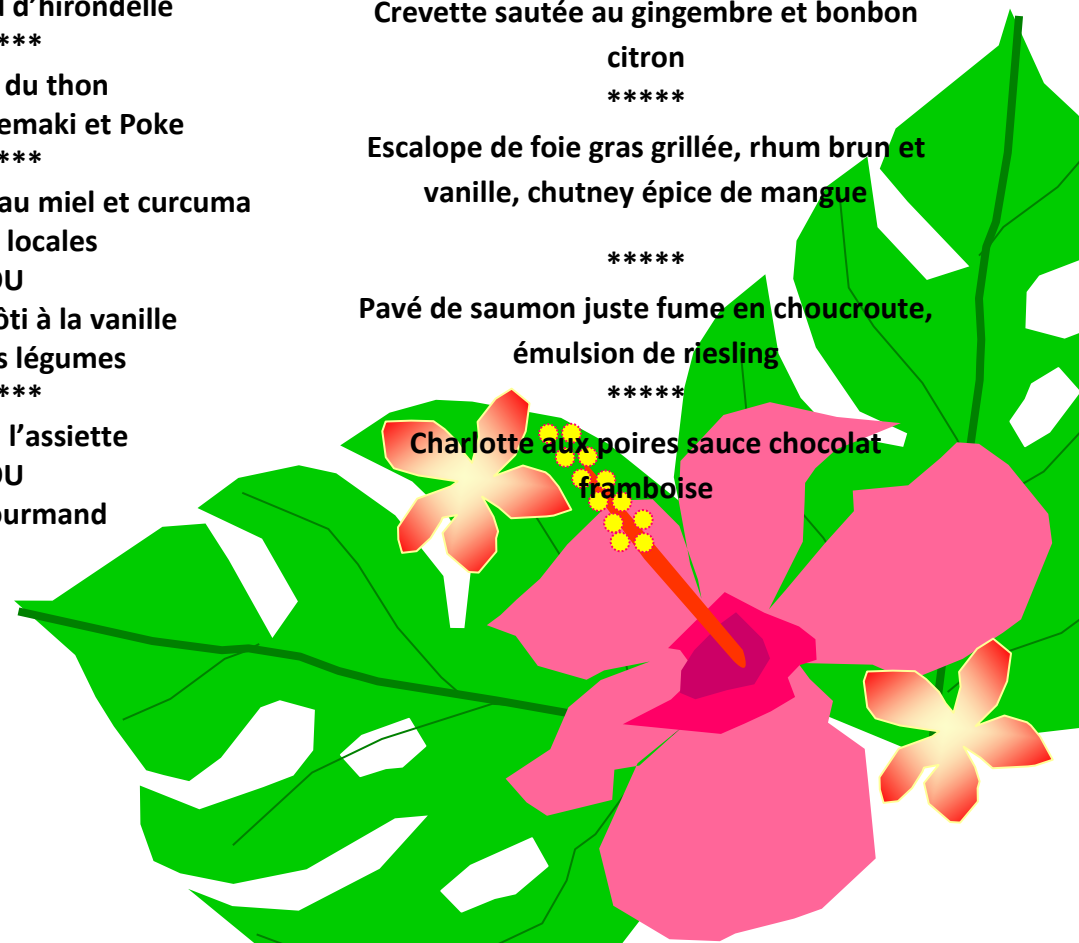
**Escalope de foie gras grillée, rhum brun et  
vanille, chutney épice de mangue**

**\*\*\*\*\***

**Pavé de saumon juste fume en choucroute,  
émulsion de riesling**

**\*\*\*\*\***

**Charlotte aux poires sauce chocolat  
framboise**



## Semaine 48

**Mercredi 29 Novembre 2017**

**Menu à 5000 XPF sans les boissons  
Autour d'un dîner bien-être**

**Mise en bouche :  
La tasse à café du jardinier  
\*\*\*\*\***

**Le carpaccio de betterave, mousse d'avocat  
\*\*\*\*\***

**L'œuf parfait aux morilles et asperges  
\*\*\*\*\***

**Galette de quinoa et champignon,  
purée de poivrons grillés  
\*\*\*\*\***

**Ananas de Moorea flambé, glace yaourt au citron  
OU  
Café Gourmand**

**Jeudi 30 Novembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Saveurs Provençales**

**Mise en bouche :  
Tranche fine de courgette à l'olive  
\*\*\*\*\***

**Salade Niçoise revisitée  
\*\*\*\*\***

**Fricassée de saumon des Dieux et fruits de  
mer, gnocchis variés  
OU**

**Mignon de veau provençal, tian de légumes  
\*\*\*\*\***

**Dessert à l'assiette  
OU  
Café Gourmand**

**Vendredi 1er Décembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons**

**Mise en bouche :  
Escalade de foie gras  
\*\*\*\*\***

**Saumon Gravelax et ratatouille glacée  
\*\*\*\*\***

**Filet de sandre et spätzels  
OU  
Filet d'agneau Wellington, risotto d'épeautre  
\*\*\*\*\***

**Version légère d'un riz maltaise**

**Prépaiement à la réservation  
auprès de l'intendance.**



## Semaine 49

**Mercredi 06 Décembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Tour du monde pour les gourmets**

**Mise en bouche :  
Le Burger, Made in USA  
\*\*\*\***

**La Coque,  
Dans une raviole maison, petit bouillon parfumé  
\*\*\*\*\***

**Le Carré d'agneau,  
Rôti en croûte d'herbes, Fond d'artichauts farcis  
OU**

**La volaille,  
Comme une ballotine parfum de truffe,  
Fond d'artichauts farcis  
\*\*\*\*\***

**Buffet de pâtisseries  
OU  
Crêpes Suzette**

**Jeudi 07 Décembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Balade dans les Iles Grecques**

**Mise en bouche :  
Petit chou farci tarama  
\*\*\*\*\***

**Salade de feta et pistaches grillées**

**\*\*\*\*\***

**Moussaka d'agneau et baklava miel piment  
doux  
OU**

**Brochette de bœuf, écrasé de pomme de  
terre et poêlée d'olives noires  
\*\*\*\*\***

**Buffet de Desserts**

**Vendredi 8 Décembre 2017**

**Menu à 4000 XPF sans les boissons  
Provence**

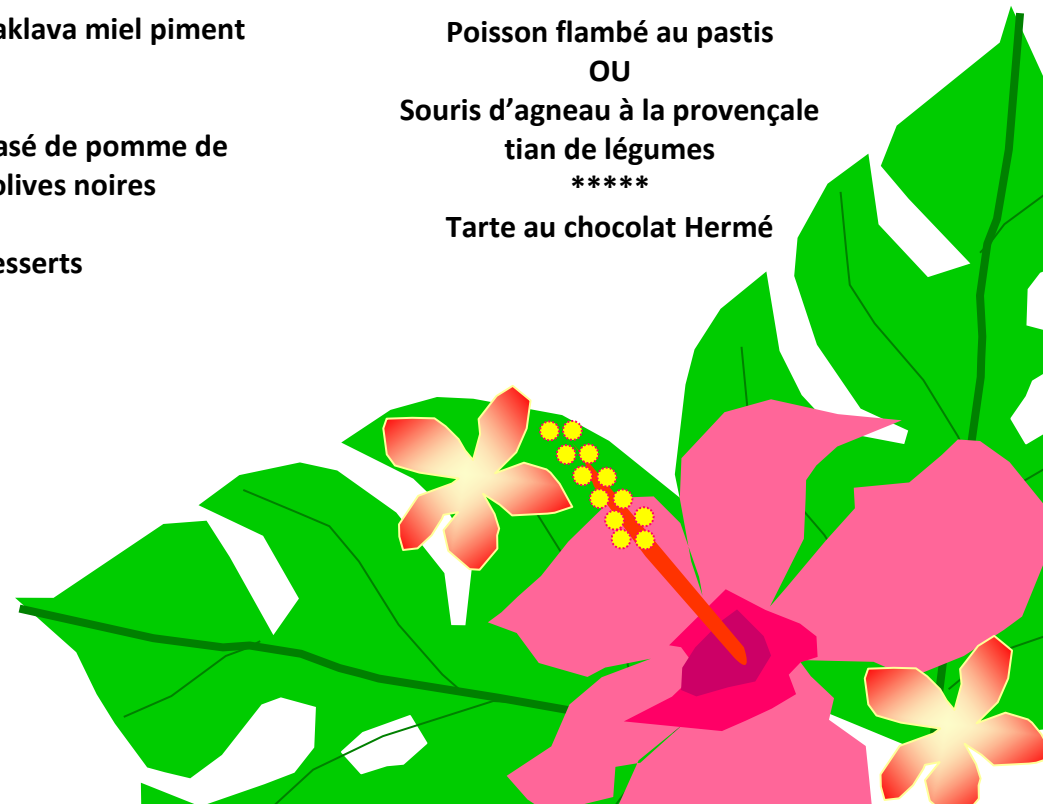
**Mise en bouche :  
Crème brûlée au foie gras  
\*\*\*\*\***

**Pissaladière et salade de légumes croquants**

**\*\*\*\*\***

**Poisson flambé au pastis  
OU  
Souris d'agneau à la provençale  
tian de légumes  
\*\*\*\*\***

**Tarte au chocolat Hermé**



Semaine 50

Mercredi 13 Décembre 2017

Menu à 10 000 XPF tout compris

**NOËL, JOYEUX NOËL**

Mise en bouche :

Pressé de foie gras et cacao amer, gelée de mangue  
et petite brioche toastée

\*\*\*\*

Trilogie du Pacifique, pain iodée algue encre de  
seiche

\*\*\*\*

Canon de Paru au champagne, croquant d'asperges  
pain au kumbawa épinards

\*\*\*\*

Pigeon en 2 façons sauce aux Truffes, palet de petits  
pois à la Française, pain danish

\*\*\*\*

Dessert à l'assiette

**Prépaiement à la réservation  
auprès de l'intendance.**

Vendredi 15 Décembre 2017

Menu à 10 000 XPF tout compris

**A l'approche de Noël**

Mise en bouche :

Petit burger de foie gras à l'Alsacienne

\*\*\*\*\*

Salade de haricots croquants et gambas,  
vinaigre de framboise

\*\*\*\*\*

Lotte à l'Américaine  
wok de petits légumes et risotto aux pointes  
d'asperges

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf légèrement fumé sauce aux  
morilles

Uru « dauphine »

\*\*\*\*\*

Royal chocolat revu par Pierre Hermé

**Prépaiement à la réservation  
auprès de l'intendance.**

