

THE BRANDO

NOUVEAUTÉS GASTRONOMIQUES *BY GUY MARTIN*

Au sein de l'hôtel, la table gastronomique **Les Mutinés by Guy Martin** offre une cuisine exceptionnelle, pour un lieu exclusif et unique au monde. Le Chef étoilé **Guy Martin**, élu Chef du XXI^e siècle au Japon, a fait de *The Brando Tetiaroa Private Island* un lieu définitivement unique, pour sa cuisine gastronomique. Par respect pour cette terre de légende, Guy Martin puise les richesses là où elles sont : dans le Pacifique, le jardin et le verger bio de l'atoll, en travaillant et revisitant les produits locaux.

Après avoir profité du coucher de soleil, The Brando vous invite à poursuivre la soirée parmi les 20 couverts dressés au restaurant gastronomique **Les Mutinés by Guy Martin**.

Guy Martin met en œuvre avec brio sa philosophie et ses recettes dans cette **nouvelle carte** mise en place par le chef du Brando **Cédrik Ollivault** mêlant crevettes de Tahiti, filet d'agneau poêlé, mahi mahi cuit nacré, parmentier de queue de bœuf et aussi cube Manjari, baba citron tonic, mangues à la chantilly au miel de Tetiaroa...



Les Mutinés By Guy Martin



Guy Martin & Cédrik Ollivault

Les entrées

- Foie gras de canard cuit entier, lait vanillé, aux gousses de vanille et pamplemousse de Tahiti, poudre de popcorn au poivre Timut
- Déclinaison de concombre du *fenua*
- Bouillon de carottes à la fleur d'oranger
- Crevettes de Tahiti croustillantes sur une fine purée de patate douce, mangue et noix de coco

Les plats

- Filet de canette cuit doucement, panais en compoté et fondant, jus de cassis
- Parmentier de queue de bœuf aux truffes noires
- Filet d'agneau poêlé, confit de fruits au gingembre, jus fenouil et chorizo
- Gnocchis, butternut en brunoise et acidulé
- Ume poelé, topinambour, échalote confite
- Mahi mahi cuit nacré, betteraves & coulis de haricot
- Noix de Saint-Jacques poêlées, boulgour cuit comme un risotto au lait de coco, coulis à la coriandre

Les desserts

- Palet noisette et chocolat au lait, glace au caramel brun, prise de sel de Guérande
- Des mangues, meringues à l'aneth, chantilly au miel de Tetiaroa et guimauve aux fruits de la passion, comme un vacherin
- Cube Manjari, ananas aux épices douces et en sorbet, pointe de *nau*
- Baba citron tonic, baies du genévrier

MENU DÉGUSTATION

Bouillon de carottes à la fleur d'oranger

Foie gras de canard cuit entier, lait vanillé, aux gousses de vanille et pamplemousse de Tahiti, poudre de popcorn au poivre Timut

Noix de Saint-Jacques poêlées, boulgour cuit comme un risotto au lait de coco, coulis à la coriandre

Parmentier de queue de bœuf aux truffes noires

Baba citron tonic, baies du genévrier

Cube Manjari, ananas aux épices douces, en sorbet avec une pointe de *nau*



A PROPOS DE THE BRANDO

Avec un accès par Air Tetiaroa, The Brando est situé à 20 min d'avion de Tahiti. L'hôtel est pionnier en matière de technologie durable avec un système d'air conditionné par l'eau de mer et des énergies renouvelables qui offrent un luxe qui fait sens au milieu d'une nature intacte.

Le complexe est composé de 35 villas d'exception possédant chacune sa propre plage privée et sa piscine, de restaurants valorisant la cuisine polynésienne et française, un luxueux spa polynésien, un bar sur le lagon, un bar de plage, une piscine, un jardin bio, une bibliothèque, une boutique de perles, une boutique de sports nautiques et enfin d'une ecostation.



www.thebrando.com

Presse Euxdansla Presse
Laetitia Vignau laetitia@euxdanslapresse.com
Emilie Stofft emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56