



Dîner à Nakutakoin  
Résidence RICA  
Mercredi 20 juillet

### *...Amuse-bouche...*

Selon l'inspiration du chef

### *...Entree...*

Ouf bio croustillant, velouté de champignons du pays, copeaux de tomme de la ferme de Sarraméa et noix torréfiés

### *...Plat...*

Filet de cerf cuit rosé et beurre composée façon calédonienne, mille feuille de pomme de terre, croustillant d'épaule de cerf et petits légumes de la saison fraîche

### *...Dessert...*

Tarte aux mandarines de Dumbéa  
Sablé breton aux agrumes, crème diplomate à la vanille de Lifou, confit de mandarines et mandarines fraîches

*Pain et service inclus*

7900 CFP par personnes

Uniquement sur réservation

Places limitées