

## THE BRANDO NOUVEAUTÉS GASTRONOMIQUES

The Brando qui privilégie l'intimité pour mieux savourer l'excellence dans ses différents restaurants dévoile quelques nouveautés à la carte du *Beachcomber Café*, « les pieds dans le sable » et dans son **nouveau restaurant Teppanyaki Nami**.

Après avoir profité du coucher du soleil, perché dans l'un des petits salons panoramiques du *Te Manu Bar* - avec une vue imprenable sur le lagon – The Brando vous invite à poursuivre la soirée dans un de ses restaurants pour de saveurs locales et fusion ou asiatiques.

### **BEACHCOMBER CAFÉ**

A l'heure du dîner, on s'installe tout près du lagon et là, c'est une cuisine fusion qui fait écho au *mana* ambient du *Beachcomber Café*.

On y déguste en entrées froides, le **Ceviche d'aubergines et légumes au lait de coco de Tetiaroa** ou **une mousse de taro, poisson fumé et légumes rôtis au miel de Tetiaroa** ou **un carpaccio de St Jacques à la grenade et fruits de la passions...**

En entrées chaudes, les convives ont le choix... **un minestrone de légumes au pesto maison, un risotto d'asperges et truffes, ravioles de chèvre frais, crème de menthe au miel de Tetiaroa** ou **un œuf parfait, crème de potiron et mape**.

Puis suivent les plats côté terre, côté mer et ceux de la cuisine internationale... et bien entendu les desserts, le tout en all inclusive.



## Côté Terre

---

Pièce du boucher, pommes de terre campagnardes, sauce au choix  
Agneau en croûte de Wasabi, courgettes crues du Fa'apu marinées  
Filet de canette, duo de quinoa et carottes glacées au curcuma  
Filet de bœuf et foie gras poêlé au Kaaku marquisien, jus de viande au naù du motu  
Suprême de volaille, tombée de fafa et sauce champignon

## Côté Mer

---

Pil Pil de crevettes, St-Jacques, julienne de légumes au lait de coco et piment frais.  
Fish and chips, mousseline de patates douces, frites de taro, petits pois à la menthe du fenua.  
Pavé de Mahi-Mahi, chorizo écrasé de pommes de terre aux oignons nouveaux et noisettes.  
Retour du poti marara, ratatouille à la papaye verte de Tetiaroa, coulis méditerranéen.  
Parillade de poisson vapeur, petites légumes et sauce vierge aux herbes fraîches du Fa'apu.

## Cuisine Internationale

---

Pad Thai, poulet et crevette au piment de Fa'apu.  
Tacos aux poivrons et aux oignons ou avec crevettes ou bœuf.  
Satay de légumes au lait de coco et riz jasmin avec poulet, crevette ou bœuf.  
Ramen infusé au pandanus aromatique du potager, légumes et nouilles de riz.



*Agneau en croûte de Wasabi*



*Ravioles de chèvre*

## *NAMI*



Pour le dîner, il est possible de découvrir le nouveau restaurant Teppanyaki *Nami* qui accueille ses hôtes dans un cadre zen. Des mets typiques, cuisinés en direct devant nous. Les convives peuvent se laisser guider par le chef au travers de différents menus et profiter des accords mets et Sake.



Le chef du *Nami*, Kaito Nakamura est originaire de Tokyo. Après une enfance à Paris, il repart au Japon. Lors d'un voyage en Polynésie, il tombe amoureux des paysages et s'installe à Tahiti où il vit depuis quelques années avec son épouse et son fils.

Kaito est spécialiste de la cuisine gastronomique japonaise et connaît bien également la cuisine traditionnelle, ses spécialités sont les sushi, sashimi, teppanyaki et yaki tori.

### **MENU NATSU**

Edamame, jeune fève de soja

Maki Sushi : thon rouge, légumes, omelette japonaise

Wakame Kyuri sunomono : salade de concombre et algues vinaigrées

Filet de bœuf et crevettes, sauce Teriyaki

Yasai itame : légumes sautées

Soupe miso

Assortiments de légumes salés

Riz sauté à l'ail

Sélection de fruits au Teppan', émulsion tropicale et assortiment de noix caramélisées

### **MENU KYOTO** - *une expérience traditionnelle japonaise 6 plats*

#### **ENTRÉES**

Edamame, jeune fève de soja

Maki Sushi : thon rouge, légumes, omelette japonaise

Maguro zuke : tartare de thon rouge

Yasai tempura : Tempura de légumes

Yaki-nasu : aubergine grillée

Gyu tataki : lamelles de bœuf mariné, salade d'oignons, ail, daïkon, piment japonais

Wakame Kyuri sunomono : salade de concombre et algues vinaigrées

## PLATS au choix

Julienne de bœuf sauce teriyaki

Poulet sauce wasabi

Mahi-mahi miso yuzu

Hotate & ebi bata shoyu sake (St. Jacques au beurre, sake et sauce soja)

Tofu miso & kinoko itame (Tofu et miso uzo sauce, champignons sautés)

Yasai Gyoza (ravioles vapeur aux légumes, sauce sésame)



*Tempura de légumes*



*Bœuf teriyaki*

## DESSERTS

Glace au thé matcha au Teppan'et assortiment de noix caramélisées  
Sélection de fruits au Teppan', émulsion tropicale et assortiment de noix  
caramélisées

## A PROPOS DE THE BRANDO

The Brando est un coin de paradis, à 20 min d'avion de Tahiti, il 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 grand luxe au milieu d'une nature intacte.

Le complexe est composé de 35 villas d'exception possédant chacune sa plage privée et piscine, des restaurants, un luxueux spa polynésien, un bar sur le lagon, un de plage, une piscine, un jardin bio, des boutiques et d'une Ecostation.



[www.thebrando.com](http://www.thebrando.com)

Presse Euxdansla Presse - Laetitia Vignau laetitia@euxdanslapresse.com