

Dîners Romantiques

Romantic Dinners



Un moment rien qu'à deux, dans un cadre paradisiaque pour une expérience unique et inoubliable sur l'île de l'amour.

A priceless moment in an idyllic scenery for the most unique and unforgettable experience on the island of love.



Dîner
Hereiti
Dinner

Les pieds dans le sable, au bord du lagon,
admirez la palette de couleurs qu'offre le crépuscule.
Notre cuisine raffinée et l'attention de nos équipes
vous feront découvrir les merveilles de la Polynésie.

*Feet in the sand, by the lagoon, admire the twilight color palette.
A most refined menu and the attention of our team
will take you into Polynesia wonders.*

36 780 cfp pour deux ♦ **XPF 36,780** for two



Dîner
Hereata
Dinner

Au bout du ponton, vous êtes seuls au monde
et ce moment magique n'est qu'à vous.
Au dessus de l'eau, comme en apesanteur, dégustez un menu
sophistiqué et appréciez notre service personnalisé.

*At the end of the pontoon, it is just the two of you and this
magical moment is only yours. Over the water almost weightlessly,
indulge your love with a fine menu and a personalized service.*

43 780 cfp pour deux ♦ **XPF 43,780** for two



Dîner
Herenui
Dinner

Profitez du confort et de l'intimité de votre bungalow pour partager un dîner d'exception composé rien que pour vous. Nos équipes seront entièrement à votre service pour vous offrir une expérience hors du commun.

Enjoy a luxurious dinner designed for you in the comfort and the privacy of your bungalow. Our team will be entirely yours to offer you the most extraordinary experience.

50 000 cfp pour deux ♦ **XPF 50,000** for two



Menus

Signatures

Entièrement élaborés par notre Chef Exécutif Jérôme Lehoux, ces menus raviront vos papilles. Ils vous feront découvrir une cuisine unique et épurée aux douces saveurs de la Polynésie.

Entirely designed by our Executive Chef Jérôme Lehoux, these menus will delight your taste-buds. You will discover a unique and sophisticated cuisine with the flavors of French Polynesia.

Menu Gourmet



2 cocktails au champagne ♦ Amuse-bouches du Chef ♦ 1 bouteille de vin
2 champagne cocktails ♦ Chef's special amuse bouche ♦ 1 bottle of wine

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf au pesto
ou
Palette océane : poisson cru au lait de coco, sashimi, mi-cuit au sésame et tartare de thon rouge

PLAT

Jambonnette de canard au poivre vert et goyave, purée de patate douce et chips de taro
ou
Filet de thon rouge Rossini, riz au jasmin et petits légumes

DESSERT

Piña colada de fruits de la passion, mousse coco et chocolat blanc
ou
Chocolat croustillant et praliné fondant

STARTER

*Beef carpaccio with pesto dressing
or
Ocean plate featuring Tahitian raw fish, sashimi, semi-cooked tuna in sesame crust and red tuna tartar*

MAIN

*Duck leg, guava and green pepper, mashed sweet potato and taro crisps
or
Red tuna Rossini style, jasmine rice and fresh vegetables*

DESSERT

*Passion fruit piña colada, coconut and white chocolate mousse
or
Crunchy chocolate and smooth praline*

Thé ou café et mignardises ♦ Tea or coffee and delicacies

Menu
Végétarien

Vegetarian
Menu

2 cocktails au champagne ♦ Amuse-bouches du Chef ♦ 1 bouteille de vin
2 champagne cocktails ♦ Chef's special amuse bouche ♦ 1 bottle of wine

ENTRÉE

Salade de tomate et mozzarella au basilic
ou
Salade tropicale et sa vinaigrette aux
fruits de la passion

PLAT

Couscous de légumes au cumin
et raisins secs
ou
Risotto aux champignons des bois
et parfum d'huile de truffe

DESSERT

Piña colada de fruits de la passion,
mousse coco et chocolat blanc
ou
Chocolat croustillant et praliné fondant

STARTER

*Tomato and mozzarella, basil dressing
or
Tropical salad, passion fruit dressing*

MAIN

*Cumin-infused vegetable couscous
and raisins
or
Mushroom risotto
flavored with truffle oil*

DESSERT

*Passion fruit piña colada, coconut
and white chocolate mousse
or
Crunchy chocolate and smooth praline*

Thé ou café et mignardises ♦ Tea or coffee and delicacies

Sans
Gluten
Free



2 cocktails au champagne ♦ Amuse-bouches du Chef ♦ 1 bouteille de vin
2 champagne cocktails ♦ Chef's special amuse bouche ♦ 1 bottle of wine

ENTRÉE

Carpaccio de boeuf au pesto
ou
Salade de poulpe du lagon

PLAT

Jambonnette de canard au poivre vert et
à la goyave, purée de patate douce
et chips de taro
ou
Filet de thon rouge Rossini,
riz au jasmin et petits légumes

DESSERT

Panacotta basilic, ananas rôti
et émulsion coco
ou
Feuille à feuille de chocolat,
crème légère au Baileys

STARTER

Beef carpaccio with pesto dressing
or
Lagoon octopus salad

MAIN

Duck leg, guava and green pepper,
mashed sweet potato
and taro crisps
or
Red tuna Rossini style,
jasmine rice and fresh vegetables

DESSERT

Basil panacotta, roasted pineapple
and coconut emulsion
or
Thinly layered chocolate with
light Bailey's cream

Thé ou café et mignardises ♦ Tea or coffee and delicacies



Option
Royale

Make It
Royal

Offrez-vous ce dîner au champagne en remplacement du vin.
Option automatiquement incluse pour le dîner HERENUI.

*Treat yourself and switch from wine to champagne.
This option is automatically included for HERENUI dinner,*

+ 6 200 cfp | + XPF 6,200

Réervations 24H à l'avance

Reservations 24-hours in advance

Supplément demi-pension :

19 000 cfp par couple

Supplement half-board:

XPF 19,000 per couple

Supplément pension complète :

12 000 cfp par couple

Supplement full-board:

XPF 12,000 per couple

Les menus sont sujets à modifications.

Les tarifs sont indiqués en Francs Pacifique et TTC.

Menus are subject to change.

Prices are in Pacific Francs and included all taxes.

INFORMATIONS ♦ RESERVATIONS : info@hilton-moorea.pf



Hilton

MOOREA LAGOON
RESORT & SPA