


Amuse-bouche du Chef - Œuf cocotte au fromage portugais

ENTRÉES

Sardine farcie, marinée aux agrumes et fruits rouges

Déclinaison de chorizos grillés, quenelle de ricotta, figue rôtie et crumble aux amandes


Velouté de potiron, crème fraîche relevée et tuile de fromage 

PLATS

Entrecôte de bœuf, purée de patate douce aux agrumes, petits légumes grillés et sauce au Porto

Cataplana de la mer : lotte, moules, palourdes et gambas

Raviolis farcis au thon, bisque de crustacés, tomates cerises confites, noisettes torréfiées et pesto de roquette

Millefeuille de légumes du soleil, tofu mariné et pesto vegan 

Langouste grillée à la flamme, légumes du jour et tartare d'ananas
≈ **1kg - 90€ la pièce**

À réserver la veille pour le lendemain, sous réserve de disponibilité

Tomahawk de bœuf grillé à la flamme, farandole de légumes et sauce du moment
≈ **1,3kg - 90€ la pièce**

À réserver la veille pour le lendemain, sous réserve de disponibilité

DESSERTS

Sélection de fromages portugais avec du miel local de Malhadinha et fruits secs

Pastel de Nata

Entremets aux fruits rouges et chocolat