

Découverte

“A la recherche de saveurs saisissantes et renouvelées, une aventure pleine de complexité et d'émotion, de tons et de teintes délicates qui montrent bien ma cuisine, si unique et déconcertante”

Anguille & Foie Gras

Pomme / Céleri / Chilli

Notre Pain

Pâtisserie d'Olive & Pain Rustique / Beurre
Fumé / Huile d'Olive

Coquille Saint-Jacques & Caviar

Crevette / Estragon / Petit-Pois

Loup de Mer & Champignons Sauvages

Beurre / Ciboulette / Brocoli

Rouget & Crevette Carabineiro

Cuscuz / Safran / Citronnelle / Algues

Échine de Porc & Racines

Agrumes / Poivres

Wagyu & Truffes Noir

Chanterelles / Pignon / Salsifis / Choux

Chocolat Blanc & Fruits Rouges

Anis Etoile / Framboises / Vanille

140€

Appariement du Vin 80€

1 Gin, 1 Pétillant, 3 Blanc, 2 Rouge, 1 Muté

Racines

“Une voyage à travers les racines de nos produits, les saveurs et les arômes d'une cuisine délicate et sensorielle, plus que nourrir nous visons à susciter des émotions”

Maquereau des Açores & Gaspacho

Concombre / Olives / Coriandre

Oeuf & Truffe Noir

Fromage des Îles / Jus / Bacon

Notre Pain

Pâtisserie d'Olive & Pain Rustique / Beurre
Fumé / Huile d'Olive

St. Pierre & Plancton

Gingembre / Riz Carolino / Salicorne / Coque

Agneau & Orge Perlé

Navets / Herbs Aromatiques

Pain Perdu & Banane

Vanille / Mascarpone / Rhum / Confiture de Lait

100€

Appariement du Vin 60€

1 Gin, 1 Pétillant, 2 Blanc, 1 Rouge, 1 Muté

Terre Mère

“Une aventure entre les produits et leurs origines, avec un sens des responsabilités envers leurs cultures et un profond respect pour notre terre et son essence”

Pomme & Céleri

Yaourt / Fenouil / Noix / Phycoïde

Agrumes & Tofu

Avocat / Livèche / Mangue / Chili

Notre Pain

Pâtisserie d'Olive & Pain Rustique / Beurre
Fumé / Huile d'Olive

Chou-Fleur & Amandes

Beurre Noisette

Formage Azeitão & Champignons

Beurre / Herb Sage

Orange & Ovos-moles

Vanille / Citron / Yuzo

70€

Appariement du Vin 60€

1 Gin, 3 Blanc, 1 Rouge, 1 Muté

Entrées Froids

Anguille & Foie Gras

Pomme / Céleri / Chili

28€

Maquereau des Açores & Gaspacho

Concombre / Olives / Coriandre

24€

Agrumes & Tofu

Avocat / Livèche / Mangue / Chili

20€

Entrés Chauds

Coquille Saint-Jaques & Caviar

Crevette / Estragon / Petit-Pois

28€

Oeuf & Truffe Noir

Fromage Des Îles / Jus / Bacon

28€

Poisson

St. Pierre & Plancton

Gingembre / Riz Carolino / Salicorne / Coque

40€

Loup de Mer & Crevette Carabineiro

Chou-Fleur / Caviar / Algues

40€

Rouget & Crevettes Carabineiro

Cuscuz / Safran / Citronnelle / Algues

40€

Viande

Échine de Porc & Racines

Agrumes / Piments

40€

Wagyu & Truffe Noirs

Chanterelles / Pignon / Salsifis / Choux

50€

Agneau & Orge Perlé

Navets / Herbs Aromatiques

40€

Végétarien

Chou-Fleur & Amandes

Beurre Noisette

20€

Fromage Azeitão & Champignons

Beurre / Herb Sage

26€

Traditionnel

Riz de Poisson et Crevette Carabinero (2 personnes)

Riz Carolino / Coriandre

86€

Notre Version de "Bacalhau à Narcisa"

Morue Croquante / Marinade aux Tomates et

Oignons / Chips / Chou de Savoie

40€

Chevreau Rôti à la Hool (2 personnes)

Riz au Four / Légumes / Pommes de Terre

74€

DESSERT

"Torta de Guimarães"

Amande / Courge de Siam / Lavande

12€

Orange & Ovos-moles

Vanille / Citron / Yuzo

12€

Pain Perdu & Banane

Vanille / Café / Fève Tonka / Confiture de Lait

12€

Chocolat Blanc & Fruits Rouges

Anis Etoile / Framboises / Vanille

12€

Fruits de Saison

12€

Fromages Portugais

Confitures / Toasts

14€

Une liste des allergènes est disponible pour consultation. Si vous avez des allergies, veuillez nous en informer.