

MENU GRENACHE

AMUSES-BOUCHES

GREEN ASPARAGUS, COCKLES, TROUT ROE, BEARNAISE EMULSION

OUR BREAD "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

RED MULLET, SAFFRON CAROLINO RICE, FENNEL, BOUILLABAISSE SAUCE

LAMB SADDLE, TAMARIND GLAZED AUBERGINE, MINT, LAMB JUS

OUR SELECTION OF CHEESES

(OPTIONAL COURSE WITH A SUPPLEMENT OF €21)

LEMON & PARSLEY SORBET, CITRUS SALAD, LEMON CAKE

CHOCOLATE MOUSSE, BANANA & CURRY SORBET, PEANUT PRALINÉ

€125

WINE PAIRING €80

PREMIUM WINE PAIRING €150

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

GREEN ASPARAGUS, COCKLES, TROUT ROE, BEARNAISE EMULSION

BLUEFIN TUNA, YUZU KOSHO CUCUMBER CHUTNEY, OSCIETRA CAVIAR

OUR BREAD "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

LANGOUSTINE RAVIOLI, BISQUE, SATAY

RED MULLET, SAFFRON CAROLINO RICE, FENNEL, BOUILLABAISSE SAUCE

BARBEQUE GRILLED GALICIA WAGYU BEEF, POMME-ANNA, SEAWEED CHUTNEY & POTATO FOAM

OUR SELECTION OF CHEESES

(OPTIONAL COURSE WITH A SUPPLEMENT OF €21)

LEMON & PARSLEY SORBET, CITRUS SALAD, LEMON CAKE

CHOCOLATE MOUSSE, BANANA & CURRY SORBET, PEANUT PRALINÉ

€160

WINE PAIRING €105

PREMIUM WINE PAIRING €180

TO PROVIDE YOU WITH THE MOST EXQUISITE EXPERIENCE POSSIBLE THE SAME MENU IS SERVED TO THE FULL TABLE

KINDLY INFORM US IN CASE OF ALLERGIES

TAX INCLUDED

MENU GRENACHE

AMUSES-BOUCHES

ESPARGO VERDE, BERBIGÕES, OVOS DE TRUTA, EMULSÃO DE BEARNAISE

NOSSO PÃO "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, ENGUIA FUMADA, TEXTURAS DE BETERRABA

SALMONETE, ARROZ CAROLINO AÇAFRÃO, FUNCHO & MOLHO BOUILLABAISSÉ

SELA DE BORREGO, BERINGELA GLACEADA COM TAMARINDO, HORTELÃ, JUS

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS
(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

SORVETTE DE LIMÃO & SALSA, SALADA DE CITRINOS, CAKE DE LIMÃO

MOUSSE DE CHOCOLATE, SORVETTE DE BANANA & CURRY, PRALINÉ DE AMENDOIM

€125

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €80
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €150

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

ESPARGO VERDE, BERBIGÕES, OVOS DE TRUTA, EMULSÃO DE BEARNAISE

ATÚM-RABILHO, CHUTNEY DE PEPINO COM YUZU KOSHO, CAVIAR OSCIETRA

NOSSO PÃO "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, ENGUIA FUMADA, TEXTURAS DE BETERRABA

RAVIÓLIS DE LAGOSTIM, BISQUE, SATAY

SALMONETE, ARROZ CAROLINO AÇAFRÃO, FUNCHO & MOLHO BOUILLABAISSÉ

CARNE WAGYU DE GALIZA, POMME-ANNA, CHUTNEY DE ALGAS & EMULSÃO DE BATATA

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS
(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

SORVETTE DE LIMÃO & SALSA, SALADA DE CITRINOS, CAKE DE LIMÃO

MOUSSE DE CHOCOLATE, SORVETTE DE BANANA & CURRY, PRALINÉ DE AMENDOIM

€160

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €105
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €180

PARA LHE PROPORCIONAR A MELHOR EXPERIÊNCIA POSSÍVEL, O MESMO MENU TEM DE SER ESCOLHIDO POR TODA A MESA
POR FAVOR, INFORME-NOS EM CASO DE ALERGIAS
IVA INCLUIDO A TAXA EM VIGOR

MENU GRENACHE

AMUSES - BOUCHES

ASPERGE VERTE, COQUES, OEUFS DE TRUITE, ÉMULSION BÉARNAISE

NOTRE PAIN "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, ANGUILE FUMÉE, TEXTURES DE BETTERAVE

ROUGET, RIZ CAROLINO AU SAFRAN, FENOUIL, SAUCE BOUILLABAISSE

SELLE D'AGNEAU, AUBERGINE GLACÉE AU TAMARIN, MENTHE, JUS D'AGNEAU

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

(OPTIONNEL AVEC UN SUPPLEMENT DE €21)

CAKE AU CITRON, SALADE D'AGRUMES, SORBET CITRON & PERSIL

SORBET BANANE & CURRY, MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ CACAHUÈTE

€125

ACCORD METS ET VINS €80

ACCORD METS ET VINS PREMIUM €150

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

ASPERGE VERTE, COQUES, OEUFS DE TRUITE, ÉMULSION BÉARNAISE

THON ROUGE, CHUTNEY DE CONCOMBRE AU YUZU KOSHO, CAVIAR OSCIÈTRE

NOTRE PAIN "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, ANGUILE FUMÉE, TEXTURES DE BETTERAVE

RAVIOLIS DE LANGOUSTINE, BISQUE, SATAY

ROUGET, RIZ CAROLINO AU SAFRAN, FENOUIL, SAUCE BOUILLABAISSE

BOEUF WAGYU DE GALICE, POMME-ANNA, CHUTNEY D'ALGUES ET ÉMULSION POMME DE TERRE

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

(OPTIONNEL AVEC UN SUPPLEMENT DE €21)

CAKE AU CITRON, SALADE D'AGRUMES, SORBET CITRON & PERSIL

SORBET BANANE & CURRY, MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ CACAHUÈTE

€160

ACCORD METS ET VINS €105

ACCORD METS ET VINS PREMIUM €180

POUR VOUS OFFRIR L'EXPIÉRIENCE LA PLUS EXQUISE POSSIBLE, LE MÊME MENU EST SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MERCI DE NOUS INFORMER EN CAS D'ALLERGIES

COUVERT , IVA INCLUS AU TAUX EN VIGUEUR