

EN MÉMOIRE		LE PORTAGER	
(Nos classiques)			
Quinta da Penha Longa	Jaune d'œuf salé, oignon caramélisé, foin et caviar osciètre	Chou-fleure	Sauce Hoisin, Mole Poblano, avocate et framboise
Carabinier entre mer et montagne	Carotte de l'Algarve, vanille de São Tomé, betterave et orange	Quinta da Penha Longa	Jaune d'œuf, oignon caramélisé et foin
Rouget à l'Amorense	Tendons de bœuf, beurre blanc à la noisette, croûtons au beurre torréfié et à l'ail	Shiitake	Haricots verts, ragoût de boulgour, cacahuète et mangue
Viande de Mirandesa Bulgogi	"Sonhos" de citrouille, truffe, foie gras, moelle, tagine et hibiscus	Riz Carolino	Dans une sauce martajada et textures d'asperges
Café et cacao	Pignon, café, chocolat noir et caramel au miso	Bouquet	Fruits de saison, avoine et fleur d'oranger

Le menu

♦ 164€

Avec notre sélection de vins

♦ 269€

Avec harmonisation et moment de Cognac Louis XIII (lcl)

♦ 369€

HÉRITAGE	
Héritages de Roppongi	Lys, foie gras, anguille fumée, crème d'anchois et caviar Oscietra
Gâteau de maïs d'Assomada	Thon, maïs croustillant, fruit de la passion et patate douce
Escabèche de sole	Escabèche de pelada, barbela, oursins et banane verte
Curry de ris de veau	Gambas de la côte, achar de mangue et yaourt
Ananas des Açores	Coco, cannelle fumée, gingembre et citron vert
Café et cacao	Pignon de pin, café, chocolat noir et caramel au miso

Le menu

♦ 198€

Avec notre sélection de vins

♦ 334€

Avec harmonisation et moment de Cognac Louis XIII (lcl)

♦ 434€