

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

LAB 2026

Les fruits de mer sont essentiels à la santé de notre planète, des communautés dans lesquelles nous exerçons nos activités, des activités que nous exploitons et des clients que nous servons. Gardant cela à l'esprit, Sustainability et Food & Beverage ont créé le programme Responsible Seafood, qui sert également à soutenir nos objectifs de durabilité et d'impact social Serve 360 2025.

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€

✓ Végétarien	🔪 Piquant	🥛 Contient du lactose	🌾 Contient du gluten	🐟 Contient des fruits de mer
Chef Resident: Vladimir Veiga Maître D´: José Melo				

Aucun plat, denrée alimentaire ou boisson, incluant le couvert ne peut être facturée s'il n'a pas été demandé par le client ou bien consommé
V.A.T. inclus au taux légal en vigueur
Cet établissement dispose de livre de réclamation