

Bom proveito

A GOURMET EXPERIENCE

Jantar: das 19h30 às 22h30
IVA Incluído à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento disponibiliza aos seus clientes informações relacionadas com alergias e intolerâncias alimentares. Questione a nossa equipa em caso de dúvida ou esclarecimento adicional.

DEVOLUÇÃO NOS SERVIÇOS À MESA

Os produtos alimentares só poderão ser colocados nas mesas deste estabelecimento depois de devidamente escolhidas todas as unidades desejadas pelos nossos estimados clientes. A partir do momento em que os produtos alimentares não embalados são entregues ou servidos não se permitem trocas nem devoluções, sendo obrigatório o pagamento, pelo consumidor, de todos os artigos que haja encomendado.

Decreto-Lei nº10/2015, 16 Janeiro.



| | |
|-----------|-------------|
| Português | 1,2,3,4 |
| English | 5,6,7,8 |
| Español | 9,10,11,12 |
| Français | 13,14,15,16 |

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga Aromatizada,
Tapenade de Azeitona e Azeite com
Flor de Sal da Figueira da Foz **5,00€**

PARA ABRIR O APETITE

Amuse Bouche

PARA INICIAR

SOPA DO DIA – Creme de Legumes **6,00€**
Sopa com produtos sazonais

MIL FOLHAS DE LEGUMES DA ESTAÇÃO E PESTO **12,00€**
Massa Filo com Sésamo, Legumes assados com ervas,
Folhas Frescas e Pesto

ATUM, TANGERINA E WAKAME **12,00€**
Lombo de Atum com sésamo, Gaspacho de Tangerina,
Alga Wakame, Ovas e Mayonnaise de Wasabi

OVO A BAIXA TEMPERATURA, TOUCINHO E TRUFA **12,00€**
Ovo Baixa Temperatura, Ervilhas estufadas com Tomate e Toucinho,
Crocante Toucinho, Crocante de Broa, Cherry Assado
Trufa Laminada

PATO FUMADO, AVELA E ROQUEFORT **13,00€**
Magret de Pato Fumado, Amora Fresca, Folhas Frescas,
Avelã Torrada, Queijo Roquefort e Redução de Vinho do Porto

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS NACIONAIS **18,00€**
Tábua com 3 variedades de Queijos, 3 Variedades de Enchidos,
Mel, Pólen e Frutos Secos

DO MAR

SALMÃO, PASTINACA E BIMIS **21,00€**
Lombo de Salmão Panado em Sésamo, Puré de Pastinaca,
Pickle de Beterraba, Bimis ao Vapor, Perolas de Limão

SALMONETE, ARROZ NEGRO E PIMENTO ASSADO **22,00€**
Filetes de Salmonete, Arroz Negro do Mar Brunesa de Curgete
Gel de Pimento Assado, Legumes Baby, Crocante de Tapioca e Choco,
Fumet de Peixe

BACALHAU, PACK CHOI E SAMES **23,00€**
Lombo de Bacalhau Confitado com alho e tomilho,
Puré de Feijão Branco (Feijoada), Gel de Pimento Assado,
Sames de Bacalhau Fritos, Azeite de Salicórnia, Pack Choi Corada e
Crocante de Tapioca e Choco

ROBALO, ARROZ CAROLINO DO BAIXO MONDEGO E MARISCOS **25,00€**
Lombo de Robalo com Azeite e Tomilho limão,
Esferas de Limão, Arroz Carolino com Molho de Tomate e Caldo de Peixe acabado
com coentros, Mexilhão, Ameijoia e Camarão, Salicórnia, Azeite de Coentros

DO PRADO

| | |
|--|---------------|
| PORCO PRETO, COUVE-FLOR E TRUFA | 20,00€ |
| Cachaço de Porco Preto a Baixa Temperatura, Puré de Couve-Flor e Trufa, Favas Baby Salteadas, Demi glace com Pimenta Rosa e Trufa Laminada | |
| BORREGO, ABÓBORA E ERVILHA | 20,00€ |
| Costeletas de Borrego, Puré de Abóbora Manteiga com Hortelã, Ervilha Salteada com Toucinho, Esferas e Molho de Balsâmico | |
| MAGRET, MILHO E CHALOTAS | 20,00€ |
| Magret com alho, tomilho e louro, Chalotas Assadas em manteiga, Bimis, Maçaroca Baby, Puré de Milho e Molho de Pimenta Rosa | |
| VAZIA, FOIE GRAS E TRUFA | 27,00€ |
| Naco da Vazia, Foie Gras Corado, Cogumelos Salteados, Espargos Corados, Puré de Pastinaca, Molho de Vinho do Porto Trufa Laminada | |

PARA PARTILHAR

| | |
|--|---------------|
| COSTELETÃO DE NOVILHO, LEGUMES DA ESTAÇÃO E FLOR DE SAL | 75,00€ |
| Costeletão de Novilho Grelhado +- 1.2 kg, Batata Frita, Legumes Salteados e Tomate Cherry Assado, Flor de Sal da Figueira e Maionese de Alho | |

DA HORTA

| | |
|---|---------------|
| COUSCOUS, CARIL E LEGUMES BABY | 18,00€ |
| CusCus de Legumes e Caril, Gel de Pimentos Assados Legumes Baby Glaceadas | |
| GNOCCHIS, MANJERICÃO E PARMESÃO | 18,00€ |
| Gnocchis com parmesão ralado, Pesto e Lascas de Parmesão | |
| MASSA FRESCA, COGUMELOS E MOLHO DE QUEIJO | 18,00€ |
| Ravioli de Cogumelos, Espinafre Fresco e Molho de Queijo | |

PARA OS MAIS PEQUENOS

| | |
|--|---------------|
| PESCADA CROCANTE, ARROZ CAROLINO E BATATA | 12,00€ |
| Panados de pescada fresca, Batata Frita e Arroz branco | |
| BOLONHESA, ESPARGUETE E PARMESÃO | 12,00€ |
| Molho bolonhesa, Esparguete e Parmesão ralado | |

MOMENTO DOCE

| | |
|---|---------------|
| FRUTA DA ÉPOCA Quatro Frutas da Época Laminadas | 8,00€ |
| SELEÇÃO DE GELADOS Três Bolas de Gelado, Crumble e Coulis | 8,00€ |
| ABACAXI, PIMENTA ROSA E MARACUJÁ Abacaxi a Baixa Temperatura com Caramelo, Lima e Pimenta Rosa, Crumble, Caramelo Salgado, Esferas de Maracujá Sorvete de Piña Colada | 10,00€ |
| ARROZ DOCE <u>3.0</u> Creme de Arroz Doce, Espuma de Arroz Doce, Arroz Tufado com Canela Crocante de Arroz Doce, Gelado de Arroz Doce | 10,00€ |
| ABADE PRISCOS, YUZU E CAMELO SALGADO Pudim Abade Priscos, Calda de Yuzu, Lemon Curd, Crumble e Gelado de Lemon Curd | 10,00€ |
| CRÉME BRULÉE, CEREJA E TOMILHO LIMÃO Crème Brulée de Tomilho Limão, Crumble, Coulis de Frutos Vermelhos e Gelado de Cereja | 11,00€ |
| RUIBARBO, MAÇA VERDE E BAUNILHA Tarte com Creme de Limão, Ruibarbo Caramelizado, Gelado de Maça Verde, Caramelo de Ruibarbo e Crumble | 11,00€ |
| CHOCOLATE, AVELÃ E CAFÉ Mil Filhas de Chocolate Negro, Mousse de Chocolate e Avela, Gelado de Café, Caramelo Salgado e Crumble | 12,00€ |

Enjoy your meal

A GOURMET EXPERIENCE

Dinner: from 7:30 p.m. to 10:30 p.m.
All prices include VAT.

This establishment has at its customers disposal information related to food allergies and intolerances. Please, ask our staff for further information.

RETURNS ON THE TABLE SERVICE

Food products can only be placed on the tables of this hotel after all the units are carefully chosen desired by the Customer. From the moment when unpacked food products are delivered or served, no exchanges or returns are accepted, and the Customer must pay for all items that have been ordered.

Decree-Law nº10/2015.



Português |1,2,3,4|

English |5,6,7,8|

Español |9,10,11,12|

Français |13,14,15,16|

STARTER

Variety of Bread, Flavoured Butter; Olive Tapenade, and Olive Oil with Figueira da Foz Salt Flower **5,00€**

TO WHET THE APPETITE

Amuse Bouche

TO START

| | |
|--|---------------|
| SOUP OF THE DAY Soup with seasonal products | 6,00€ |
| SEASON VEGETABLES, PESTO AND THOUSAND LEAVES Philo Dough with Sesame, Roasted Vegetables with Herbs, Fresh Leaves and Pesto | 12,00€ |
| TUNA, TANGERINE AND WAKAME Tuna Filet with Sesame, Tangerine Gazpacho, Wakame, Ova and Wasabi Mayonnaise | 12,00€ |
| LOW TEMPERATURE EGG, TRUFFLE AND BACON Low Temperature Egg, Stewed Peas with Tomato and Lard, Bacon Crispy, Bread Crunch, Roasted Cherry and Laminated Truffle | 12,00€ |
| SMOKED DUCK, HAZELNUT AND ROQUEFORT Smoked Duck Magret, Fresh Blackberry, Fresh Leaves, Toasted Hazelnut, Roquefort Cheese and Port Wine Reduction | 13,00€ |
| NATIONAL CHEESES AND SMOKED SAUSAGES 3 types of cheese, 3 types of sausages, Honey, Pollen, and Nuts | 18,00€ |

FROM THE SEA

| | |
|---|---------------|
| SALMON, PARSNACCHA AND BIMIS Pan-fried Salmon Fillet in Sesame Sauce, Parsnip Puree, Beetroot Pickle, Steamed Bimis, Lemon Pearls | 21,00€ |
| MULLET, BLACK RICE AND ROASTED PEPPERS Fillet of Salmonette, Black Rice of the Sea with Courgette Roasted Peppers Gel, Baby Vegetables, Tapioca and Cuttlefish Crunchy Fish Fumet | 22,00€ |
| CODFISH, CHOI PACK AND SAMES Confit codfish fillet with garlic and thyme, White Bean Purée (Feijoada), Roasted Peppers Gel, Fried Codfish Sames, Salicornia Olive Oil, Pack Choi Colored, Tapioca and Cuttlefish Crunchy | 23,00€ |
| SEA BASS, CAROLINO RICE FROM THE LOWER MONDEGO AND SEAFOOD Fillet of Sea Bass with Olive Oil and Lemon Thyme, Lemon Spheres, Rice Carolino with Tomato Sauce and Fish Broth finished with Coriander, Mussels, Clams and Prawns, Salicornia, Coriander Olive Oil | 25,00€ |

FROM THE MEADOWS

| | |
|--|---------------|
| BLACK PORK, CAULIFLOWER AND TRUFFLE | 20,00€ |
| Low Temperature Black Pork Neck, Cauliflower Purée and Truffle, Sautéed Baby Broad beans, Demi-glace with Pink Pepper and Laminated Truffle | |
| LAMB, PUMPKIN AND GREEN PEAS | 20,00€ |
| Lamb Chops, Butter Pumpkin Purée with Mint, Sautéed Peas with Bacon, Spheres and Balsamic Sauce | |
| MAGRET, CORN AND SHALLOTS | 20,00€ |
| Magret with garlic, thyme and bay leaf, Roasted Shallots in butter Bimis, Baby Cuttlefish, Corn Purée and Pink Pepper Sauce | |
| BEEF RIB STEAK, FOIE GRAS AND TRUFFLE | 27,00€ |
| Beef rib Colored Foie Gras, Sautéed Mushrooms Sautéed Asparagus, Parsnip Puree, Port Wine Sauce, Laminated Truffle | |

FOR SHARING

| | |
|---|---------------|
| VEAL CHOP, SEASONAL VEGETABLES AND SALT FLOWER | 75,00€ |
| Grilled Beef Rib-eye +- 1.2 kg, French Fries, Sautéed Vegetables and Roasted Cherry Tomatoes, Figueira Fleur de Sel, Garlic and Parsley Mayonnaise | |

FROM THE VEGETABLE GARDEN

| | |
|--|---------------|
| COUSCOUS, CURRY AND VEGETABLES BABY | 18,00€ |
| Vegetables and Curry Couscous, Roasted Peppers Gel, Glazed Baby Vegetables | |
| GNOCCHIS, BASIL AND PARMESAN | 18,00€ |
| Gnocchis with grated parmesan, Pesto, Chips of Parmesan | |
| FRESH PASTA, MUSHROOMS AND CHEESE SAUCE | 18,00€ |
| Mushroom Ravioli, Fresh Spinach and Cheese Sauce | |

FOR THE LITTLE ONES

| | |
|---|---------------|
| CRISPY FISH, CAROLINO RICE AND POTATO | 12,00€ |
| Pan-fried fresh hake, French fries and White rice | |
| BOLOGNESE, SPAGHETTI AND PARMESAN | 12,00€ |
| Bolognese sauce, Spaghetti and Grated parmesan | |

SWEET MOMENT

| | |
|--|---------------|
| SEASONAL FRUIT Four Sliced seasonal Fruit | 8,00€ |
| SELECTION OF ICE CREAMS Three scoops of Ice Cream, Crumble and Coulis | 8,00€ |
| PINEAPPLE, PINK PEPPER AND PASSION FRUIT Low Temperature Cooked Pineapple with Caramel, Lime and Pink Pepper, Crumble, Salty Caramel, Passionfruit Spheres Piña Colada Ice Cream | 10,00€ |
| RICE PUDDING <u>3.0</u> Sweet Rice Cream, Sweet Rice Foam, Rice Puff Pastry with Cinnamon Rice pudding crunchy and Rice pudding ice cream | 10,00€ |
| ABADE PRISCOS FLAN, YUZU AND SALTY CARAMEL Abade Priscos Flan, Yuzu syrup, Lemon Curd, Crumble and Lemon Curd Ice cream | 10,00€ |
| CRÊME BRULÉE, CHERRY AND THYME LEMON Thyme lemon Crème Brulée, Crumble, Red berries Coulis and Cherry Ice cream | 11,00€ |
| RHUBARB, GREEN APPLE AND VANILLA Tart with Lemon Cream, Caramelized Rhubarb, Ice Cream of Green Apple, Rhubarb Caramel and Crumble | 11,00€ |
| CHOCOLATE, HAZELNUT AND COFFEE Dark Chocolate Thousand Daughters, Chocolate Mousse and Hazelnut Coffee Ice Cream, Salted Caramel and Crumble | 12,00€ |

Buen provecho

A GOURMET EXPERIENCE

Cena: de 19h30 a 22h30
Precios con el IVA incluido

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias y intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

DEVOLUCIÓN DE LOS SERVICIOS DE MESA

Solo podrán servirse en las mesas de este establecimiento los pedidos solicitados por nuestros clientes. Desde el momento en que los productos alimenticios no envasados hayan sido servidos en la mesa no se aceptarán cambios ni devoluciones, siendo obligatorio el pago de la totalidad del pedido por parte del cliente.

Decreto-ley nº10/2015, 16 enero.



Português |1,2,3,4|

English |5,6,7,8|

Español |9,10,11,12|

Français |13,14,15,16|

COUVERT

Pan Variado, Mantequilla Aromatizada, Tapenade de Oliva y Aceite con Flor de Sal de Figueira da Foz **5,00€**

PARA ABRIR EL APETITO

Amuse bouche

PARA EMPEZAR

SOPA DEL DÍA **6,00€**
Sopa con productos de temporada

MILHOJAS DE VERDURAS DE TEMPORADA Y PESTO **12,00€**
Pasta Filo con Sésamo, Verduras Asadas con hierbas aromáticas Frescas y Pesto

ATÚN, MANDARINA Y WAKAME **12,00€**
Filete de Atún con Sésamo, Gazpacho de Mandarina, alga wakame, Huevas y mayonesa de wasabi

HUEVO A BAJA TEMPERATURA, BACON Y TRUFA **12,00€**
Huevo a baja temperatura, Guisantes estofados con tomate y tocino, Crujiente de Bacon, Crujiente de Pan, Cereza Asada y Trufa laminada

PATO AHUMADO, AVELLANA Y ROQUEFORT **13,00€**
Lapas a la plancha con mantequilla de ajo y perejil

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS NACIONALES **18,00€**
Tabla con 3 tipos de queso, 3 tipos de embutidos, Miel, Polen y frutos secos

DEL MAR

SALMÓN, CHIRIVÍA Y BIMIS **21,00€**
Filete de Salmón empanado con Sésamo, Puré de Chirivía, Encurtido de Remolacha, Bimis al Vapor, Perlas de Limón

FILETE DE SALMONETE, ARROZ NEGRO Y PIMIENTOS ASADOS **22,00€**
Filete de Salmonete, Arroz Negro del Mar, Brunesa de Calabacín, Gel de Pimiento Asado, Baby Verduras, Crujiente de Tapioca y Sepia Fumet de Pescado

BACALAO, PACK CHOI Y SAMES **23,00€**
Lomo de bacalao confitado con ajo y tomillo, Puré de Judías Blancas (Feijoada), Gel de Pimiento Asado, Sames de Bacalao Frito, Aceite de Oliva Salicornia, Pack Choi Corada y Crujiente de Tapioca y Choco

LUBINA, ARROZ CAROLINO DEL BAJO MONDEGO Y MARISCO **25,00€**
Filete de Lubina con Aceite de Oliva y Limón al Tomillo, Bolitas de Limón, Arroz Carolino con Salsa de Tomate y Caldo de Pescado acabado al Cilantro, Mejillones, Almejas y Gambas, Salicornia, Aceite de Oliva al Cilantro

DESDE EL PRADO

| | |
|--|---------------|
| CERDO IBÉRICO, COLIFLOR Y TRUFA Cuello de Cerdo Negro a Baja Temperatura, Puré de Coliflor y Trufa, Habitats Salteadas, Demi-glacé con Pimienta Rosa y Trufa Laminada | 20,00€ |
| CORDERO, CALABAZA Y GUISANTES Chuletas de Cordero, Puré de Calabaza Butternut con Menta, Guisantes Salteados con Tocino, Esferas y Salsa Balsámica. | 20,00€ |
| MAGRET, MAÍZ Y CHALOTAS Magret con ajo, tomillo y laurel, chalotas asadas en mantequilla Bimis, Chipirones, Puré de Maíz y Salsa de Pimienta Rosa | 20,00€ |
| LOMO, FOIE GRAS Y TRUFA Lomo de Ternera, Foie Gras Salteado, Champiñones Salteados, Espárragos, Puré de Chirivía, Salsa de Oporto y Trufa laminada | 27,00€ |

PARA COMPARTIR

| | |
|--|---------------|
| CHULETA DE RES, VERDURAS DE TEMPORADA Y FLOR DE SAL Chuleta de Ternera a la Plancha + - 1,2 kg, Patatas Fritas, Verduras salteadas y tomates cherry asados, Flor de Sal de Figueira da Foz y Mayonesa de Ajo | 75,00€ |
|--|---------------|

DEL HUERTO

| | |
|---|---------------|
| CUSCÚS, CURRY Y VERDURITAS Cuscús de Verduras y Curry, Gel de Pimientos Asados y Verduritas glaseadas | 18,00€ |
| GNOCCHIS, ALBAHACA Y PARMESANO Gnocchis con parmesano rallado, Pesto y virutas de Parmesano | 18,00€ |
| PASTA FRESCA, CHAMPIÑONES Y SALSA DE QUESO Raviolis de Setas, Espinacas Frescas y Salsa de Queso | 18,00€ |

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

| | |
|---|---------------|
| MERLUZA CRUJIENTE, ARROZ CAROLINO Y PATATA Merluza fresca empanada, patatas fritas y arroz blanco | 12,00€ |
| SALSA BOLOÑESA, ESPAGUETIS Y PARMESANO Salsa boloñesa, espaguetis y parmesano rallado | 12,00€ |

MOMENTO DULCE

| | |
|--|---------------|
| FRUTA DE TEMPORADA Cuatro frutas de temporada en rodajas | 8,00€ |
| SELECCIÓN DE HELADOS Tres bolas de helado, crumble y Coulis | 8,00€ |
| PIÑA, PIMIENTA ROSA Y MARACUYÁ Piña a Baja Temperatura con Caramelo, Lima y Pimienta Rosa, Crumble, Caramelo Salado, Esferas y Helado de de Piña Colada | 10,00€ |
| ARROZ CON LECHE <u>3.0</u> Crema de Arroz Dulce, Espuma de Arroz Dulce, Hojaldre de Arroz con Canela Crujiente de Arroz con Leche y Helado de arroz con leche | 10,00€ |
| ABADE PRISCOS, YUZO E CAMELO SALGADO Abade Priscos Pudding, Sirope de Yuzu, Cuajada de Limón, crumble y helado de lemon curd | 10,00€ |
| CRÉME BRULÉE, CEREZA Y TOMILLO DE LIMÓN Crème Brulée de Tomillo, Limón, Crumble, Coulis de Frutos rojos y Helado de Cereza | 11,00€ |
| RUIBARBO, MANZANA VERDE Y VAINILLA Crème Brulée de Tomillo, Limón, Crumble, Coulis de Cereza y Helado de Cereza | 11,00€ |
| CHOCOLATE, AVELLANA Y CAFÉ Mil Hijas de Chocolate Negro, Mousse de Chocolate y Avellana Helado de Café, Caramelo Salado y Crumble | 12,00€ |

Bon appétit

A GOURMET EXPERIENCE

Dîner: 19h30 à 22h30

Prix incluant la tva

Cet établissement a des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel pour plus d'informations.

DÉVOLUTION DES SERVICES DE TABLE

Seules les commandes demandées par nos clients seront disponibles dans cet établissement. À partir du moment où les produits alimentaires non emballés ont été servis à table, aucun changement ni remboursement ne sera accepté, et le paiement de la totalité de la commande par le client est obligatoire.

Décret-loi nº10/2015 du 16 janvier.



Português | 1,2,3,4 |

English | 5,6,7,8 |

Español | 9,10,11,12 |

Français | 13,14,15,16 |

ENTRÉE

Variété de Pains, Beurre aromatisé, Tapenade d'olives et huile d'olive à la Fleur de Sel de Figueira da Foz **5,00€**

POUR OUVRIR L'APPETIT

Amuse-Bouche

POUR COMMENCER

SOUPE DU JOUR **6,00€**
Soupe aux produits de Saison

MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES DE SAISON ET PESTO **12,00€**
Pâtes filo avec sésame, légumes rôtis aux herbes aromatiques, crudités fraîches et pesto

THON, MANDARINE ET WAKAME **12,00€**
Filet de thon au sésame, gaspacho de mandarine, Wakame, œufs de lompe et mayonnaise de Wasabi

ŒUF BASSE TEMPÉRATURE, BACON ET TRUFFE **12,00€**
Œuf basse température, petits pois à la tomate et Lard, Croustillant au bacon, croustillant de pain, tomates cerises grillées et Truffe laminée

CANARD FUMÉ, NOISETTES ET ROQUEFORT **13,00€**
Patelles à la plancha au Beurre à l'ail et Persil

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIE NATIONALE **18,00€**
Plateau de trois variétés de Fromages, 3 variétés de Charcuterie Nationale, miel, pollen et Fruits Secs

DE LA MER

SAUMON, PANAI ET BIMIS **21,00€**
Filet de saumon pané au sésame, Purée de panais, cornichon de betterave, bimis cuits à la vapeur et perles de citron

FILET DE SAUMON, RIZ NOIR ET POIVRONS GRILLÉS **22,00€**
Filet de saumon, riz noir de la mer, Brunoise de courgette, Gel de piment rôti, Petits légumes, Croquant de tapioca et seiche et Fumet de poisson

BACALHAU, CHOU PACKCHOI ET SAMES **23,00€**
Filet de morue confit à l'ail et au thym, Purée de haricots blancs (Feijoada), gel de piment rôti, Sames de morue frits, huile d'olive de Salicorne, Pack Choi doré, croquant de Tapioca et Seiche

BAR, RIZ CAROLINO DU BAS MONDEGO ET FRUITS DE MER **25,00€**
Filet de bar à l'huile d'olive et au thym citron, Perles de citron, riz "Carolino" à la sauce tomate et bouillon de poisson à la coriandre, moules, palourdes et crevettes, salicorne, huile d'olive à la coriandre

DE LA PRAIRIE

| | |
|--|---------------|
| PORC NOIR, CHOU FLEUR ET TRUFFE | 20,00€ |
| Collier de Porc noir à basse température, Purée de Chou-fleur et truffe, Fèves Baby sautées et Demi glace au poivre rose et truffe laminée | |
| AGNEAU, BALSAMIQUE ET PETITS POIS | 20,00€ |
| Côtelettes d'agneau, purée de Potiron à la menthe, Petits Pois sautés au bacon, perles et sauce balsamique | |
| MAGRET, MAÏS ET ÉCHALOTES | 20,00€ |
| Magret à l'ail, au thym et au laurier, échalotes rôties au beurre, Bimis, épi de maïs bébé, purée de maïs et sauce au poivre rose | |
| CARRÉ, FOIE GRAS ET TRUFFE | 27,00€ |
| Carré de veau à basse température, foie gras poêlé, champignons poêlés, Asperges sautées, purée de panais, sauce au vin de Porto et Truffe laminée | |

À PARTAGER

| | |
|---|---------------|
| CÔTELETTE DE VEAU, LÉGUMES DE SAISON ET FLEUR DE SEL | 75,00€ |
| Côtelette de veau grillée +- 1,2 kg, frites, Légumes poêlés, tomates cerises rôties, Fleur de sel de Figueira et Mayonnaise d'ail | |

DU POTAGER

| | |
|--|---------------|
| COUSCOUS, CURRY ET PETITS LÉGUMES | 18,00€ |
| Couscous de légumes et curry, gel de poivrons rôtis, Mini légumes glacés | |
| GNOCCHIS, BASILIC ET PARMESAN | 18,00€ |
| Gnocchis avec parmesan râpé, pesto et copeaux de parmesan | |
| PÂTES FRAÎCHES, CHAMPIGNONS ET SAUCE AU FROMAGE | 18,00€ |
| Raviolis aux champignons, épinards frais et sauce au fromage | |

POUR LES PLUS PETITS

| | |
|---|---------------|
| MERLU CROUSTILLANT, RIZ CAROLINO ET FRITES | 12,00€ |
| Merlu frais pané, pommes de terre croustillantes et riz blanc | |
| SAUCE BOLOGNAISE, SPAGHETTI ET PARMESAN | 12,00€ |
| Sauce bolognaise, spaghetti et parmesan râpé | |

MOMENT SUCRÉ

| | |
|--|---------------|
| FRUIT DE SAISON Quatre fruits de saison lamellés | 8,00€ |
| SÉLECTION DE CRÈME GLACÉE Trois boules de crème glacée, crumble et coulis | 8,00€ |
| ANANAS, POIVRE ROSE ET FRUIT DE LA PASSION Ananas à Basse température au Caramel, Citron vert et Poivre Rose, Crumble, Caramel Salé, Perles de fruits de la Passion et Crème glacée Piña Colada | 10,00€ |
| RIZ SUCRÉ 3.0 Crème de riz sucrée, Mousse de riz sucrée, Riz soufflé à la cannelle Croquant de Riz au lait et Crème glacée au riz au lait | 10,00€ |
| FLAN ABADE PRISCOS, YUZU ET CARAMEL SALE Flan Abade Priscos, Sirop de Yuzu, Lemon Curd, Crumble et Crème glacée au lemon curd | 10,00€ |
| CRÈME BRÛLÉE, CERISE ET THYM CITRON Crème Brulée de Thym Citron, Crumble, Coulis de Fruits rouges et Glace à la Cerise | 11,00€ |
| RHUBARBE, POMME VERTE ET VANILLE Tarte à la crème de citron, rhubarbe caramélisée, Glace de pomme verte, caramel de rhubarbe et crumble | 11,00€ |
| CHOCOLAT, NOISETTES ET CAFÉ Chocolat noir, mousse au chocolat et noisettes, crème glacée au café, Caramel salé et crumble | 12,00€ |