

MENU DEGUSTAÇÃO

Tasting Menu | Menu de Dégustation

INVERNO | WINTER | HIVER

OVO BAIXA TEMPERATURA, PALHA DE ALHO FRANCÊS E
TRUFA NEGRA MELANOSPORUM

Egg cooked at low temperature, Leek and black Melanosporum truffle
Œuf cuisiné à basse température, paille de Poireaux et Truffe noire Melanosporum

*

ESCALOPE DE FOIE GRAS COM CREMOSO DE COGUMELOS SILVESTRES

Foie gras escalope with creamy wild mushrooms
Escalope de Foie gras et crémeux de Champignons sauvages

*

CARRÉ DE CORDEIRO, COUVE-FLORES, CONFIT DE BETERRABA E MOLHO
DO ASSADO

Lamb rack, Cauliflower, candied Beet and sauce from the roast
Carré d'Agneau, Chou-fleur confit et sauce du rôti

*

MANGA, FRAMBOESA E YUZU

Mango, Raspberry and Yuzu
Mangue, Framboises et Yuzu

*

€62

peessoa | *person / personne*

(Só se servem mesas completas de igual degustação)
(Only full tables are served | Seront servies des tables completes)

*

SUPLEMENTO PARA 4 VINHOS

Supplement for 4 wines | Supplément pour 4 vins

*

€ 29

Pessoa | *person / personne*

*