



## **Starters**

### **Smoked Trout Roll**

*Cucumber roll in smoked trout salad and crispy tapioca in Thai sauce.*

### **Cassava and Brie Croquettes**

*Cassava and Brie cheese Croquettes with asparagus, eggplant and lupine purees and caviar honey.  
Served with a goat cheese ice cream.*

### **Egg at 65°**

*Creamy egg cooked at 65°C, leek foam, corn bread and prosciutto.*



## **Main Courses**

### **Slow cooked lamb**

*Lamb palette cooked at low temperature for 24 hours. Served with potato puree with blue cheese, carrots, cardamom.*

### **Rissotto “Bulhão Pato”**

*Bed of Rissotto “bulhão pato” (coriander, clams, white wine). Accompanied with fresh fish of the day.*

### **Duck Magret with lupine puree**

*Duck magret with cherry sauce, lupine puree and glazed onions. Accompanied by sea salad.*

### **Mushroom Tortellini**

*Handmade tortellini stuffed with porcini mushrooms. Accompanied with potato cream infused with truffles and apple sticks.*



## **Desserts**

### **Apple & Crumble**

*Apple crumble lemon panacotta, yuzu sorvete.*

### **Roasted**

*Textures of Sesame, Coffee, Chocolate ice cream from Peru.*

**60 € / per person**





## **Entradas**

### **Roll de Truta Fumada**

*Roll de pepino em Salada de Truta fumada e crocante de tapioca em molho tailandês.*

### **Croquetes de Mandioca e Brie**

*Croquete de mandioca e queijo Brie servido com espargos, purés de beringela e tremoço, caviar de mel. Acompanhado de gelado de queijo de cabra.*

### **Ovo a 65°**

*Ovo a 65°C, espuma de alho francês, broa e prosciutto*



## **Pratos Principais**

### **Borrego de cozedura lenta**

*Paleta de borrego cozinhado a baixa temperatura durante 24h. Servido com purê de batata com queijo azul, cenoura, cardamomo.*

### **Rissotto Bulhão Pato**

*Cama de Rissotto à bulhão pato (coentro, ameijoas, vinho branco). Acompanhado com peixe fresco do dia.*

### **Magret de Pato com purê de tremoço**

*Magret de pato com molho de cereja, purê de tremoço e cebolas glaceadas. Acompanha com salada de mar.*

### **Tortellini de Cogumelos**

*Tortellini artesanal recheado com cogumelos porcchini. Acompanhada de creme de batata trufada e maçã.*

## **Sobremesas**

### **Maçã & Crumble**

*Panacotta de maçã Crumble de limão acompanhada com sorvete de yuzu.*

### **Tostado**

*Texturas de Sésamo, Café, gelado de chocolate do Peru.*

**60 € /por pessoa**





## **Entrées**

### **Rouleau de truite fumée**

*Rouleau de concombre en salade de truite fumée et tapioca croustillant à la sauce thaï*

### **Croquettes de manioc et de brie**

*Croquettes de manioc et brie aux asperges, purées d'aubergines et de lupin et miel de caviar. Servi avec une glace au chèvre*

### **Oeuf à 65°**

*Oeuf cuit à 65°, mousse poireau, pain et jambon cru*



## **Les Plats Principaux**

### **Agneau à cuisson lente**

*Palette d'agneau cuite à basse température pendant 24 heures. Servi avec purée de pommes de terre et fromage bleu, carottes, cardamome.*

### **Rissotto "Bulhão Pato"**

*Lit de Rissotto à bulhão pato (coriandre, palourdes, vin blanc). Accompagné de poisson frais du jour.*

### **Magret de Canard à la Purée de Lupin**

*Magret de canard sauce cerise, purée de lupin et oignons glacés. Accompagné de salade de mer.*

### **Tortellini aux Champignons**

*Tortellini faits à la main farcis aux champignons porcchini. Accompagné de crème de pomme de terre truffée et pomme.*



## **Desserts**

### **Crumble aux pommes**

*Panacotta aux pommes et crumble au citron accompagnée de glace au yuzu.*

### **Grillé**

*Textures de sésame, café, glace au chocolat belge.*

**60 € / par personne**

