

.dégustation

.maresia

un menu qui rend hommage à quelques-unes des perles du Portugal. Les huîtres proviennent du sanctuaire naturel qui enveloppe le Sado, la salicorne de la plage vient de la zone protégée de la Ria Formosa, et les Açores délivrent l'un de leurs plus grands trésors: le mérrou de roche. un hommage à la tradition avec les meilleurs produits de la saison.

huîtres du Sado

migas aux amandes, fleur de sureau et algue wakame

mérrou de la pierre des Açores

tomate de saison, pâtissons, carottes de la Ferme de Poial à la braise et citronnelle

prédessert

fraise et rhubarbe

sablé Linzer crème Namelaka de zéphyr 34% et glace de horchata de riz

| 50

.maré

un voyage incroyable de la terre ferme à la mer profonde. Les saveurs de la montagne sont le début d'une expérience qui vous emmènera à 1200 mètres de profondeur. sept moments remplis d'offrandes de la terre et de la mer qui rendent hommage à l'immense diversité de la côte atlantique et au lien étroit des Portugais avec la mer.

asperges vertes braisées

chanterelles laquées, moutarde de la mer, queijo da ilha (fromage des Açores) et charbon végétal

crevettes de la côte de l'Algarve

salmorejo, échalotes en pickles, salade de la mer et de la terre

sardines de notre côte

crème de pois chiches, poivrons rouges braisés, agrumes, rouquette et iceplant

espadon noir et nori

choux de saison, beurre de curry de Madras, radis et oeufs de hareng

rouget braisé

migas de pain, purée d'artichaut, fèves, coulis de tomate et oeuf à basse température

prédessert

chocolat Santo Domingo 70%

crèmeux froid de banane de Madère, sésame noir

| 80