

Soirée 'Portugal'

Juin 2026

*En collaboration avec les vins de Márcio Lopes,
nouvelle génération de vignerons portugais actif dans les régions du Douro et des Vinhos Verdes.
Il produit des vins artisanaux issus de vieilles vignes, avec une approche peu interventionniste
et centrée sur le terroir, un travail salué pour sa précision et la qualité des vins !*

Amuse-bouche :

Bolinhos de bacalhau – Minho (Norte)

Beignets portugais à base de morue dessalée et de pomme de terre,
mayonnaise au citron vert

Bodegas Pequenos Rebentos, Loureiro 2021

Vinho Verde DOC – 100 % Loureiro

Un vin blanc vif et élégant, Appellation du nord-ouest réputée pour ses vins frais et rafraîchissants.

—

Cavala em escabeche - Algarve

Maquereau mariné en escabeche, zestes de citron jaune et piment

Saladine aux carottes croquantes, oignons rouges et aneth

Bodegas Marcio Lopes, Anel 2022

Un vin blanc frais et minéral issu de Gouveio, Viosinho et Verdelho.

Élevé sur lies pendant 8 mois, il gagne en volume et en complexité tout en gardant une belle tension.

Issu de la vallée du Douro, sur des sols d'ardoise à environ 350 mètres d'altitude.

—

Sopa fria de tomate – Trás-os-Montes (Norte)

Gaspacho rustique à la tomate et de l'origan,

pain frotté à l'ail et chouriço traditionnel fumé en fines tranches

—

Porco e amêijoas – Alentejo

Échine de porc confite 12 heures au vin blanc, en terre et mer aux palourdes,

mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive et curcuma

Courgettes et coulis au poivrons et paprika fumé

Tempo Largo – Távora-Varosa 2019

AOC Távora-Varosa – Touriga Nacional & Touriga Franca

Structuré et élégant issu d'un assemblage de deux grands cépages du Douro.

Région de montagne reconnue pour ses vins frais, précis et de grande finesse.

—

Pastel de nata – Lisboa

L'incontournable pastel de nata lisboète,

pâte feuilletée croustillante et crème aux œufs légèrement caramélisée

Syphon de crème anglaise infusée à la cannelle et citron, myrtilles et glace au lait

Rozès Infanta Isabel – Porto Tawny de 10 ans d'âge

(Supplément : 5cl – 7.-)

Assemblage de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão & Tinta Barroca

Issu de la vallée du Douro, élevage prolongé en fûts

<p>Menu composé d'un amuse-bouche suivi de quatre plats. Apéritif, accord mets-vins portugais eaux et boissons chaudes</p> <p>Une soirée tout compris au prix de 98.-</p>
--