

SOUPES

*Crème de crustacés,
oeufs de poisson espada,
caviar, texture coco et tamarin*

9,00€

*Soupe de tomate,
concassé de tomates fumées
et oeuf de caille poché*

6,00€

ENTRÉES

*Terrine de "foie gras"
aux pruneaux, croûte de noisettes,
Panna Cotta à l'avocat
et au citron vert*

10,00€

*Moules demi-coquilles à l'escabèche,
coquilles Saint-Jacques
en infusion de betterave
et mousse de salicorne*

12,00€

*Maquereau flambé à la fleur de sel,
crème de cresson, chutney de litchis
et de pignons de pin*

11,00€

Nourriture de Goa

*Crêpe piquante (garnie de fruits
de mer, tempérée aux épices)*

11,00€

Suquem de coque

11,00€



POISSONS

*Saumon fumé, risotto au vin pétillant
et dashi, caviar et romanesco*

20,00€

*Morue à l'huile de laurier, écrasé de pois
chiches et fricassée de mini poivrons*

18,00€

*Vivaneau avec légumes
de notre potager, crevettes
et cosses de petits pois*

17,00€

Nourriture de Goa

*Curry de poisson au tamarin
et "solans de brindão"*

16,00€

*Crevettes au curry (crevettes décortiquées
au jus de noix de coco et épices)*

19,00€

*Calmar farei (calmar frit avec
une garniture piquante)*

18,00€

VIANDES

*Joue de porc noir confit, purée
de châtaignes et endive rouge grillée*

16,00€

*Filet de boeuf, duchesse de patate douce
avec de la vanille et asperges*

19,00€

*Filet d'agneau au romarin,
pommes de terre garnies, pickles frais
et mini légumes*

20,00€

Nourriture de Goa

*Goa Poulet au curry (morceaux de
poulet assaisonnés à la sauce de noix
de coco et épices)*

17,00€

*"Vindalho" (Viande de porc assaisonné
aux épices)*

18,00€

*"Dampak" (viande de bœuf à la sauce
aux yaourts, coriandre et anis)*

18,00€

AUTRES OPTIONS

*Salade fraîche, micro légumes,
fruits secs et vinaigrette de yuzu*

12,00€

*Gnudi's en croûte de pignons,
champignons shimeji, concombre,
mélange de tires*

17,00€

*Taboulé de quinoa, oignon rouge,
roquette, asperges
et vinaigrette d'eucalyptus*

16,00€

*Pâtes fraîches au basilic
avec chili de tomate,
oeuf de caille et herbes aromatiques*

14,00€

*Risotto aux champignons
avec enoki croquant, citron vert
et fromage de São Jorge*

18,00€

DESSERTS

*Banane régionale en trois textures
"Mousse, Croquante et Caramélisée"*

6,00€

*Duo de maracuja Panna Cotta
et mousse avec nage de tomate anglais*

8,00€

*Fondant de chocolat Valrhona,
sable de noix, glace à la vanille
et biscuit sablé de noisette*

9,00€

*Sélection de fromages portugais
avec des confitures maison*

7,00€

*Trilogie de glaces et sauce
aux fruits de la saison*

6,00€

Nourriture de Goa

*"Bebinca" (dessert
traditionnel de "Goa")*

8,00€