



MENU DE DÉGUSTATION AVEC "ACCORD METS-VINS"

@ A Morgadinha Restaurant

AMUSE-BOUCHE

*Morue fumée aux pois
chiches croquants*

Pétillant - Marquês de Marialva

ENTRÉE

*Risotto aux fruits de mer aux
parfums de curry*

Vin Vert - Palácio da Brejoeira

SOUPE

*Crème de champignons aromatisé
à la truffe*

POISSON

*Bar avec un écrasé de pomme de
terre, algues et épinards*

Vin Blanc - Prior Lucas

"TROU NORMAND"

*Shot crémeux de tomate
anglaise et litchi*

VIANDE

*Emincé de canard, purée de
topinambour et de maïs doux*

Vin Rouge - Quinta de
São Sebastião 2014

PRÉ-DESSERT

Mousse de banane

DESSERT

*Panna cotta de citrouille,
nage d'ananas*

Madeira Wine 10 Ans

