



UNE AVENTURE CULINAIRE CANADO-PORTUGAISE AVEC LES CHEFS KENTON LEIER ET HELENA LOUREIRO

Petiscos (amuse-gueules portugais)

Cocktail au porto blanc

Terrine de pieuvre

Salade de cresson - quartiers d'orange - oignon rouge mariné - vinaigrette à l'encre de calmar
Meandro Branco, Quinta Vale do Meao, 2018

Bacalhau com natas (morue à la crème)

Morue salée confite étagée avec huile d'olive, crème et oignons
Casal de Ventozela Alvarinho 2018

Queijo fresco (fromage frais)

Prosciutto croustillant - figues et amandes grillées - marmelade de coings et poudre d'olive
Meandro, Quinta do Vale Meao, 2017

Bife à portuguesa (bœuf à la portugaise)

Queue de filet de bœuf - sauce au chouriço avec œuf confit dans l'huile d'olive
Chou vert frisé braisé - pommes de terre fondantes
Quinta do Crasto Old Vines

Pastéis de nata (pâtisseries à la crème)

Alambre Moscatel, Setubal 2016

Dégustation de porto millésimé

Crème brûlée aux canneberges - nougatine aux amandes - fromage São Jorge - chocolat noir
Porto Smith Woodhouse LBV 2003