

V E R S
E S R E
S T A U
R A N T



18 et 19 Février 2010

*115\$ avec la Sélection de vins portugais
75\$ avant vins*

**Œuf poché, mousse de morue et pomme de terre
croustillante**

Slow poached egg with cod mousse and crispy potato

Sandwich au crabe et jus de petits pois

Crab sandwich with pea juice

**Rouget poêlé, moules aux saveurs de safran et ravioli
au paprika, lard d'Alentejo**

Steamed red mullet, saffron scent mussels and paprika
ravioli, Alentejo pork lard

Paleron de bœuf braisé, jus de fèves à la menthe

Braised beef Paleron, chickpea and mint stock

**Fondant de fromage Serpa, abricot rafraîchi et
verveine**

Serpa cheese fondant, refreshed apricot and verbena

Pudding au jaune d'œuf, café et noix de coco

Egg yolk pudding, coffee and coconut

*Chef invité : Vitor Claro
Chef Exécutif : Laurent Prosper
Producteur invité : Paulo Soares*