

*Foi com muito prazer que escolhemos o Vila Vita Parc, membro notável da Chaîne, para o nosso Jantar de Gala sob a direcção do Chefe Hans Neuner. O seu restaurante gourmet "Ocean" foi recentemente galardoado com uma estrela Michelin, sendo um dos lugares favoritos do Bailliage do Algarve.*

*Vinhos especiais foram seleccionados pelo nosso Vice-Echanson Rod Frew; Vila Vita ofereceu uns "Jeroboams", da reserva da Herdade dos Grous, tinto de elevada qualidade produzido nas suas terras do Alentejo: lugar de eleição pertencente ao mesmo grupo hoteleiro.*

*No fim do jantar, antes de irmos para a pista de dança, decorrerá um leilão de algumas garrafas de vinhos raros doadas pelos nossos Confrades, cujo valor recolhido reverterá integralmente para a ACCR (Chaîne Foundation); contamos com a Vossa generosidade!*

*It is a great pleasure for us to hold our Gala dinner at Vila Vita Parc, a very supportive member of the Chaîne; Their gourmet restaurant "Ocean" which has long been a favourite place for the Algarve Bailliage, has recently been awarded a coveted Michelin star under the direction of Chef Hans Neuner, who is in charge of the kitchens tonight.*

*Special wines have been selected by our Vice Echanson Rod Frew, and Vila Vita has also presented us with a few Jeroboams of their Herdade dos Grous, a top class red wine produced on their estate in the Alentejo.*

*At the end of the dinner, and before hitting the dance floor, we will auction a few rare wines donated by our Confreres, the proceeds of which will revert directly to the Chaîne Foundation, so please participate generously!*



**Dr. Jean Ferran, Bailli**  
Apt.33

8550-909 Monchique (Portugal)

e-mail : ferran@monchique.com

Tel : (+351) 282 912 822 Fax : (+351) 282 912 722

Website: <http://www.chainept.org/algarve.php>

**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs**

**Bailliage du Portugal**

**3ème Chapitre International du  
Bailliage de l'Algarve**

Jantar de Gala

*Sábado, 10 de Abril de 2010*



**Vila Vita Parc**

*Kurt Gillig, Vice Chargé de Mission*

*Chef de Cuisine : Hans Neuner*

# Menu

*Soalheiro 'Primeiras Vinhas' Branco 2008*

≈≈≈

*Trimbach Pinot Gris Réserve 2006*

≈≈≈

*Quinta da Carvalhosa 'Campo Ardosa' Tinto 2004*

≈≈≈

*Herdade dos Grous Tinto 2007*

≈≈≈

*Herdade do Esporão Late Harvest 2008*

*Sapateira, Cannelloni de Abacate, Carabineiro, Wasabi,  
Frisée e Shiso  
Crab, Cannelloni of Avocado, Carabineiro Prawn, Wasabi,  
Frisée and Shiso*

≈≈≈

*Robalo, Perceves, Funcho Selvagem, Pão regional,  
Pepino da Horta  
Sea Bass, Goose Barnacle, Wild Fennel, Portuguese Bread,  
Garden Cucumber*

≈≈≈

*Coelho Alentejano, Abóbora, Miscaros, Espinafre jovens,  
Manteiga de Noz  
Alentejo Rabbit, Pumpkin, Morels, Young Spinach,  
Nuts Butter*

≈≈≈

*Crepinette de Borrego de Monchique, Doce de Tomate  
Fumado, Alcachofras, Alho Selvagem  
Crépinette of Monchique Lamb, Smoked Tomato Jam,  
Artichokes, Wild Garlic*

≈≈≈

*Chiboust de Coco, Crocante de Sésamo, Damasco, Alfazema  
Coconut Chiboust, Sesame Crocant, Apricot, Lavender*