

*Não é surpreendente que o primeiro jantar do IIIº Chapitre do Algarve tenha lugar na melhor Mesa de Portugal, único local com duas estrelas Michelin. De facto, quer a proprietária, Joy Jung, quer o Chef Executivo, Dieter Koschina são Membros do Bailiado do Algarve, desde a sua fundação, em 2005. Os vinhos, para acompanhar os delicados pratos, foram cuidadosamente seleccionados pelo Vice-Echanson, Rod Frew. Destacam-se entre eles, os provenientes do célebre produtor e enólogo Álvaro de Castro, que assina alguns dos melhores vinhos da região do Dão, e nos faz a honra da sua presença esta noite*

*It comes as no surprise that the first dinner of our 3<sup>d</sup> Chapitre should take place at the best restaurant in Portugal, and the only one in the country awarded 2 stars by the Michelin guide, as both the Owner, Joy Jung and the Chef, Dieter Koschina are long standing members of our Bailliage. The wines have been carefully selected by our Vice Echanson Rod Frew to match the delicate menu. Most of these wines come from the famous producer and wine maker Álvaro de Castro, who grows some of the best wines in the Daõ region, and honours us with his presence tonight.*



**Organisation:**

**Michael Savage, Vice Argentier**  
**Manfred Braun, Vice Conseiller Gastronomique**  
**Rod Frew, Vice Echanson**

**Contacts du Bailliage de l' Algarve :**

**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 Gastronómico**

**Sexta-feira, 9 de Abril de 2010**



**Vila Joya, Praia da Galé**

**Owner: Joy Jung, V. Chargée de Mission**

**Chef de Cuisine : Dieter Koschina, V. Conseiller Culinaire**

## Menu

*Quinta de Saes Branco Reserva 2008*

*Crayfish Carpaccio with a Chili-Papaya Vinaigrette*  
*Carpaccio de Langoustines, Vinaigrette Chili-Papaye*  
*Carpaccio de Langostino, Chili-Papaia Vinaigrette*

\*\*\*\*\*

*Quinta da Pellada Branco « Primus » 2009*

*Egg Yolk with Frogs legs and Misoulette Sauce*  
*Jaunes d'Oeuf et Cuisses de Grenouilles, Sauce Misoulette*  
*Gemma de Ovo e Pernas de Rã, Molho Misoulette*

\*\*\*\*\*

*Quinta de Saes Tinto 2007*

*Sea Bass in Chouriço Sauce with Beans*  
*Loup de Mer sauce au Chouriço et Haricots*  
*Robalo em molho de Chouriço com Feijão*

\*\*\*\*\*

*Quinta da Pellada "Mulher Nua" Tinto 2003*

*Duo of Veal*

*Duo de Veau*

*Duo de Vitela*

\*\*\*\*\*

*Porto Tawny Krchn 20 Years*

*Tiramisu*