

The Chaîne des Rôtisseurs, is the oldest gastronomic association in the world, founded in France in 1248 under the reign of King St. Louis as the "Royal Guild of Goose Roasters". It is an international gastronomic society dedicated to bringing together professional and non-professional members from around the world who appreciate wine, cuisine and fine dining. With over 25,000 members in about seventy-five countries, the Chaîne is forever expanding and evolving through the creation of new "Baillages". One unique point about the Chaîne is that membership is transferable worldwide. This means that if you become a Chaîne member in one country and then for professional or personal reasons you move to another country, your membership is still valid. Additionally, it also allows you to be part of the Chaîne's international network and participate in Chaîne events and activities in different countries across the globe. The society also supports and promotes the future of young cooks and Sommeliers, and sponsors several food release programs through the Chaîne Foundation. The Bailliage of Portugal operates a cookery school in Évora to facilitate the insertion of needy youngsters in the active life, which requires your contribution and support!

A Chaîne des Rôtisseurs é a associação gastronómica mais antiga do mundo, fundada em França em 1248 durante o reinado do Rei São Luis, como "Corporação Real de Grelhadores de Gansos". Somos uma associação gastronómica internacional que congrega, numa única organização, membros profissionais e não profissionais de todo o mundo, tendo em comum a mesma paixão pela grande cozinha e pelo bom vinho. Com mais de 25.000 membros e estando presente em 75 países, a Chaîne encontra-se em constante crescimento com a criação de novos "Baillages". Uma das nossas principais características é o facto dos nossos membros gozarem do estatuto de membro por todo o Mundo, ou seja, quando um confrade é forçado a mudar de país não deixa de pertencer à Chaîne. Outra característica prende-se com o facto de passar a pertencer à nossa rede internacional e poder participar nos eventos e atividades dos diferentes países. A associação apoia e promove igualmente jovens Chefs e Sommeliers, assim como patrocina variadas obras através da Fondation de la Chaîne. O Bailliage de Portugal criou uma Escola de Gastronomia em Évora para promover a inserção de jovens carenciados na vida ativa, por qual precisamos do vosso suporte!



Bailliage de l' Algarve :

Acting Bailli : Jean Ferran, Bailli provincial, Sud du Tage

*Alto dos Anjos, Apt.33, 8550-909 Monchique
Tel : (+351) 282 912 822 / (+351) 966 404 567*

Contact: chaine@monchique.com

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs **Bailliage de l'Algarve**

Dîner Amical de Retrouvailles
May 29th, 2020



“O LEÃO DE PORCHES”

Porches, Lagoa

Owner: Bianca Salden

Chef de Cuisine: Marisa Alfaca

Espumante Poço de Lobo: Arinto Chardonnay

Couvert, Amuse Bouche

~~~~~  
**Muros Antigos:** Loureiro

~~~~~  
Salada de beterraba e laranja, nozes caramelizadas, pickle couve flor, requeijão

Beetroot and Orange salad, caramelised walnuts, pickled cauliflower, fresh cheese

Salade de betterave et orange, noix caramélisées, pickle de chou-fleur, fromage frais

~~~~~  
**Linguado, cremoso de quinoa vermelha, tomate cherry assado, brocolini, manteiga ervas e lima**

Sole, Cream of red quinoa, grilled cherry tomato, baby broccoli, herbs and lime butter

Sole, crème de quinoa rouge, tomate cerise grillée, brocolini, beurre aux herbes et citron vert

~~~~~  
Pato, arroz selvagem, cenoura baby, cebola perola, molho de mirtilo

Duck, wild rice, baby carrot, pearl onion, blueberry sauce

Canard, riz sauvage, petite carotte, oignon perlé, sauce aux myrtilles

~~~~~  
**Semifrio de arroz doce, espuma de canela, gel de limão**

Sweet rice semifrio, cinnamon mousse, lemon gel

Semifrio de riz au lait, mousse de cannelle, gel de citron

~~~~~  
Café ou Chá com petit four

Vinho do Tareco Branco: Antão Vaz, Diagalves, Perrum

~~~~~  
**Vinha do Putto:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot

~~~~~  
Grandjo Meio-Doce: Viosinho, Moscatel, Gewurztraminer

