



BAILLIAGE DE L'ALGARVE

CHAÎNE DES RÔTISSEURS & OMGD

SÁBADO 19 DE MARÇO DE 2022 – SATURDAY MARCH 19th, 2022

19h30

JANTAR GASTRONÓMICO / GOURMET DINNER

RESTAURANTE “AL SUD”

Chef Louis Anjos, Michelin 1*

CLUB HOUSE - PALMARES OCEAN RESORT, MEIA-PRAIA / LAGOS

Chef Louis Anjos é um velho amigo e confrade da Chaîne desde os seus dias no "Morgadinho" no Carvoeiro, e depois no "Bonbon". Também é reconhecido como um dos melhores Chefs de Portugal, e a sua nova aventura em Palmares já está a ganhar uma enorme fama. Louis preparou um menu especial com vinhos selecionados para a Chaîne des Rôtisseurs, e espero que muitos de vocês possam participar deste fantástico jantar. Com capacidade para apenas 24 pessoas, a experiência é altamente personalizada e talvez possamos privatizar o restaurante...

Chef Louis Anjos is an old friend and Confrère of the Chaîne since his days at "Morgadinho" in Carvoeiro, then at "BonBon". He is also recognised as one of the top Chefs in Portugal, and his new venture at Palmares is already gaining a tremendous fame. Louis has prepared a special menu for the Chaîne des Rôtisseurs, and I hope many of you will be able to join this fantastic dinner with wine pairing. Catering for only 24 guests, the experience is highly personalised, and we might be able to privatise the restaurant...

Traje: Elegante, insígnias da Chaîne.
Dress code: Smart, Chaîne insignia.

Jantar / Dinner Restaurante "Al Sud":

Confrades / Confrères: 155€00

Convidados / Guests: 170€00

Inscrições / Incriptions : Jean Ferran, ferran@monchique.com - tel. 966 404 567

Data-limite da inscrição (e do pagamento na conta do Algarve): dia 13 de março

Please confirm (with payment to the Algarve account) before March 13th

Chaîne Algarve: Banco Millennium – PT50 0033 0000 4535 7534 651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL





MENU ESPECIAL PARA A CHAÎNE, ACOMPANHADO DE VINHOS ESCOLHIDOS:

À DESCOBERTA DE MOMENTOS GASTRONÓMICOS

SPECIAL MENU FOR THE CHAÎNE, PAIRED WITH A SELECTION OF WINES:

A DISCOVERY OF GASTRONOMIC MOMENTS

CAVALA, Ostra Da Ria De Alvor / Caviar Oscietra / Pepino

MACKEREL, Ria De Alvor Oyster / Oscietra Caviar / Cucumber

~~~~~

**BIVALVES "CANJA"** / Coentros / Alho

**BIVALVES "CANJA BROTH"** / Coriander / Garlic

~~~~~

SALMONETE Tomate Assado / Cenoura

RED MULLET Roasted Tomato / Carrot

~~~~~

**PEIXE GALO AÇORDA** / Ovas

**JOHN DORY "AÇORDA"** / Roe

~~~~~

POMBO, Cogumelo Selvagem / Fois Gras

PIGEON, Wild Mushrooms / Fois Gras

~~~~~

**FRAMBOESA** Manjerição / Iogurte

**RASPBERRY** Basil / Yoghurt

~~~~~

AMÊNDOA DO ALGARVE Alecrim / Mel

ALGARVIAN ALMOND Rosemary / Honey





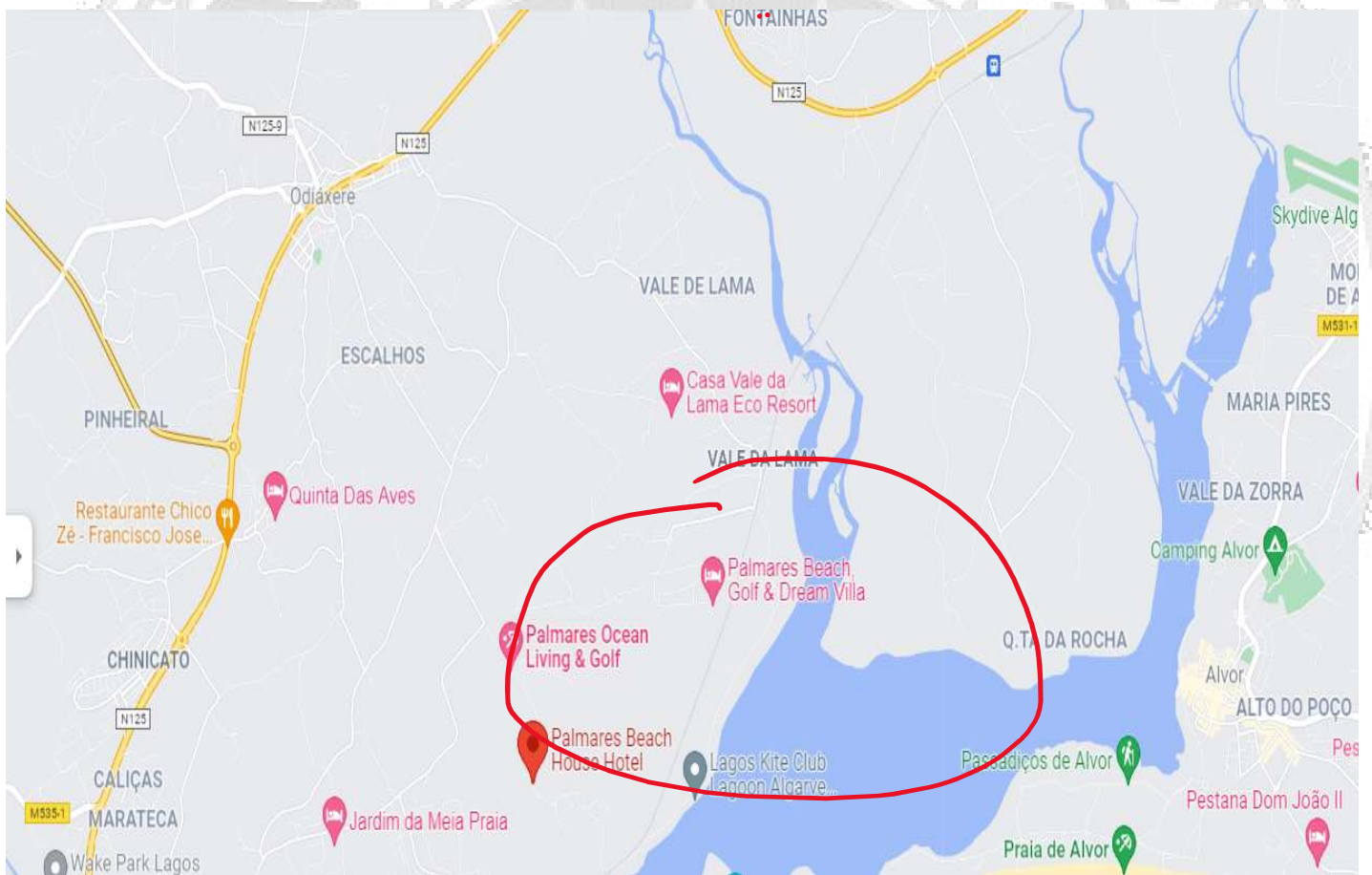
COMO CHEGAR / HOW TO GET THERE

<https://palmaresliving.com/pt-pt/restaurante-al-sud/>

<https://www.facebook.com/PalmaresResort/>

Fácil de encontrar, o restaurante está localizado no Club House do Ocean Resort em Palmares.

Easy to find, the restaurant is located in the Club House of the Ocean Resort in Palmares.



Alojamento está amplamente disponível na Meia Praia ou em Lagos, incluindo o hotel boutique do resórt para aqueles que não querem ir muito longe depois do jantar!

Accommodation is easily available on Meia Praia or in Lagos, including the resort's own boutique hotel for those of you who don't want to drive too far after dinner!

