

Die Restaurants

Bistro geöffnet von 11h - 24h
ouvert de 11h - 24h
open from 11am - 12pm

und **Vivendo** geöffnet von 19h - 24h
ouvert de 19h - 24h
open from 7pm - 12pm

Montags geschlossen
Fermé le lundis
Mondays closed

Tel. 282 770 902

Apartamentos Turísticos

Vila Palmeira ****

*

Meia Praia - Apartado 297
8601-904 Lagos

Tel. 282 770 900 - Fax 282 770 901

e-mail: vila_palmeira@iol.pt

www.vila-palmeira.com

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Baillage de l'Algarve

Dîner, 11 Octobre, 2008



Restaurant "VIVENDO" Meia Praia, Lagos
Vincent Winiker – Officier Maître Rôtisseur
Christoph Voigt – Chef de Cuisine

Aperitif

**Chaminé Blanc 2007,
Alentejo**

**Cortes de Cima 2005,
Alentejo**

Porto

Les Vins sont offerts par Mr. et Mme. Joergensen, Cortes de Cima, Alentejo, que nous remercions vivement.

Die Weine wurden von Herrn und Frau Joergensen, Cortes de Cima, Alentejo, zur Verfügung gestellt. Vielen Dank.

The Chaîne des Rotisseurs is most grateful to Mr. and Mrs. Joergensen, Cortes de Cima, Alentejo, for supplying the wines for this dinner.

Amuse bouche



Consommé aux feuilles de limette avec coquille Saint-Jacques et coriandre
Kraftbrühe von Limonenblättern mit Jakobsmuscheln und Koriander
Consommé from lemon-leaves with scallops and coriander



Tartare de crevettes et pastèque grillée, sauce chili
Garneleentatar mit gegrillter Wassermelone und Chillisauce
Shrimp tartar with grilled watermelon and chilli sauce



Sorbet Citrouille
Kürbis Sorbet
Pumpkin sherbet



Joues de veau braisées sur purée de pommes de terre truffée, carottes à l'estragon
Geschmorte Kalbsbäckchen auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Estragonkarotten
Braised veal cheeks on truffled mashed potatoes and tarragon carrots



Tarte de caroube avec framboises, glace vanille
Johannisbrot Tarte mit Himbeeren und Vanilleeis
Carob cake with raspberries and vanilla ice cream



Café et petits-fours
Kaffee und Petits-fours
Coffee and petits-fours