



---

## MENU CINQ SERVICES

---

### SERVICE DE CAVIAR

Caviar Oscietre, blinis et ses garnitures

### APÉRO À PARTAGER

Rouleau croustillant d'Açorda au homard et miel des Açores

Pata Negra

Huîtres à la portugaise

Pain au levain, beurre fumé et olives

### ENTRÉES

*Faire une sélection*

Burrata, caviar d'aubergines fumées, mâche et croquant de maïs

Pieuvre croustillante, câpres, réduction de vinaigre de vin rouge et coriandre

Hamachi, brunoise de tomates et concombres, ponzu de tomate

Ceviche de pétoncles, coulis de carottes et gingembre, croquant de sésame et miso

### PLATS

*Faire une sélection*

Bar du Chili, salade de tomates ancestrales, maïs grillé et chouriço, crème de São Jorge

Arroz de pato: Magret de canard, riz au canard confit et chanterelles

Filet de bavette de Wagyu, pommes de terre au beurre et ail rôti, sauce escabèche et agrumes

Linguini au homard à la GSP

Sole meunière entière au beurre fumé et son accompagnement

### DESSERT

Nage d'agrumes, meringue, croquant de gingembre et miel

Crèmeux de chocolat São Tomé et croquant de noisettes

Farturas da feira : Beignet, fraises et poudre d'olives noires

---

220\$

---

#### FRUITS DE MER

Crevettes Carabineiro  
28,50\$/100g

Crevettes géantes tigrées du Sénégal  
24\$/100g

Huîtres sur glace avec mignonette  
24\$/demi-douz.

#### CAVIAR OSCIÈTRE

Servi avec blinis et  
ses garnitures

Oscietra 30g  
175\$

Oscietra 250g  
650\$

#### DU BOUCHER

Pata Negra 50g  
32\$

Côte de boeuf vieillie  
60 jours du Marchand du Bourg  
150\$

Tomahawk  
110\$/kg



---

## FIVE COURSE MENU

---

### CAVIAR SERVICE

Oscietra caviar, blinis and garnishes

### APÉRO FOR SHARING

Crispy lobster Açorda roll, honey from the Açores

Pata Negra

Portuguese-style oysters

Sourdough bread, smoked butter and olives

### APPETIZERS

*Make a selection*

Burrata, smoked eggplant caviar, lamb's lettuce and crispy corn

Crispy octopus, capers, red wine vinegar sauce and coriander

Hamachi, tomato and cucumber brunoise, tomato ponzu

Scallop ceviche, carrot and ginger, sesame and miso crisp

### MAIN COURSES

*Make a selection*

Chilean seabass, ancestral tomato salad, grilled corn and chouriço, São Jorge cream cheese

Arroz de pato: Duck breast, confit duck and chanterelle mushroom rice

Wagyu flank steak, roasted garlic potatoes, escabèche sauce and citrus

GSP's lobster linguini

Whole meunière sole, smoked butter with its garnishes

### DESSERT

*Make a selection*

Citrus nage, meringue, crunchy ginger and honey

Creamy São Tomé chocolate and hazelnut crunch

Farturas da Feira: Donut, strawberries and black olive powder

---

\$220

---

### SEAFOOD

Carabineiro shrimp  
\$28,50/100g

Giant tiger shrimp from Senegal  
\$24/100g

Oysters on ice with mignonette  
\$24/demi-douz.

### CAVIAR OSCIÈTRE

Served with blinis & its garnishes

Oscietra 30g  
\$175

Oscietra 250g  
\$650

### FROM THE BUTCHER

Pata Negra 50g  
\$32

60 days dry aged rib steak  
from Marchand du Bourg  
\$150

Tomahawk  
\$110/kg