



Bienvenus al Portal de Echaurren.

Nous nous retrouvons tous, après avoir vécu, un des moments les plus difficiles de nos vies.

Pouvoir être ici de nouveau est déjà en soi un motif de bonheur et de satisfaction, un motif à mettre en valeur et être conscients de notre propre existence.

Pour cela, nous aussi nous voulons vivre et travailler d'une autre façon, nous voulons jouir des satisfactions que nous produisent la créativité, la recherche et la trouvaille, à l'intérieur, à côté et en dehors du métier.

De cette façon, la proposition pour cette année du Portal doit être cohérente avec ce désir et se condensera en un seul menu, qui changera en fonction du caractère saisonnier des produits et des nouvelles idées sur lesquelles nous travaillerons constamment, sans improvisation, mais avec spontanéité et de façon naturelle.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Francisco', is written over a large, light blue circular scribble. A long, thin horizontal line extends from the bottom of the signature towards the right.



MENU DEGUSTATION 2021

Nous commençons en terrasse

INFUSION FROIDE D'HERBES
OLIVES NOIRES
TARTAR DE COEURS sur feuille d'huître.

Nous continuons à la barre d'entrée du Portal

CHAWANMUSHI DE GILDA
POIVRON et croquant de maïs
RIS ET CAVIAR

Nous commençons à table

INFUSION FROIDE DE FRUITS ROUGES
FEUILLES DE BOURRACHE FRITES
BEIGNET D'ABATS
NOS CROQUETTES



MENU

JAUNE ET ARGENT
HUITRES ET HORTIES
MOELLE ET HARICOTS VERTS

LANGOUSTINE ET NOIX
SALADE DE VENTRECHE
CALMAR sur un fond de sa propre cuisson

SOUPE FROIDE DE RASCASSE
PARFAIT DE FOIES DE CANARD

COLIN MARTA
PETIT-PAIN de chasse

Desserts

LA LAINE, crème gelée de jus vert, pomme et céleri.
GLACE AU BEURRE à la couenne de porc
LE DESSERT AU CHOCOLAT vanille et tendons frits au cacao

PETIT FOURS.
Tuile de chocolat et gaufrette
Friandise de vin rouge.
Feuilles de pomme au four
Brownie de chocolat