

FIFTY SECONDS

FAUNA & FLORA

Ma cuisine naît de mes origines
et de la rencontre entre mémoire et instinct.
Entre l'Atlantique et l'océan Indien, entre feu et sel.

Je suis le petit-fils d'une grand-mère indienne,
le fils d'une mère mozambicaine et d'un père portugais.
De cet héritage, je porte la mémoire et la passion pour d'autres cultures ;
et de ma formation dans des restaurants européens, la technique et la rigueur
qui ont façonné mon parcours.

C'est de cette combinaison que naît ma façon de cuisiner :
la mémoire comme point de départ, la technique comme outil,
et un respect absolu pour le produit.

Je cherche à créer des saveurs qui éveillent les souvenirs
et transportent ceux qui les goûtent vers d'autres lieux et d'autres cultures.

Fauna & Flora est cette synthèse :
mer et terre, tradition et curiosité,
technique européenne et âme de mes racines.

C'est ici que je cuisine avec ce que j'ai,
avec ce que j'ai appris,
et avec ce que je découvre encore.

Rui Silvestre
Executive Chef

FIFTY SECONDS

FAUNA & FLORA

Huître – Gingembre – Fleur de Cerisier

Tom Yum – Crevette Rose – Combava

Harissa – Homard

Crabe – Piment – Shiso

Sériole – Jalapeño – Concombre

Thon Balfego – Caviar Oscietra – Wasabi

Oursin – Oignon – Caviar de Kaluga

Carabineiro – Curry – Citron

Turbot – Fenouil – Yuzu Kosho

Poulpe – Masala – Yaourt

Agneau – Artichauts – Tagine

Ananas – Gingembre – Cardamome

5 Épices – Orge – Caramel

Mignardises

Menu 14 – 270€

Menu 12 – 235€

Menu 11 – 215€

Prix avec taxe

Tous nos plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.