

JANTAR CRUZEIRO RESTAURANTE

ENTRADA

Vieiras com gremolata de citrinos, alho francês e molho de Chardonnay

Foie gras de pato francês, chutney de pêra com especiarias doces

Tarte de caracóis com fondue de espinafres e cogumelos,
molho à bordalesa e emulsão de alho doce

Lentilhas beluga e tofu com condimento de beterraba e pickles de cebola roxa 

PRATO PRINCIPAL

Vitela e foie gras panados com puré de batata e molho Périgueux

Robalo na frigideira com fondant de espelta, abóbora-manteiga e aipo,
coulis de crustáceos com estragão

Lombinho de pato com especiarias, confeção variada de cenoura, molho de citrinos

Trigo sarraceno grelhado com legumes da época confitados e caldo de especiarias 

QUEIJO

Queijos refinados pelo nosso Mestre Queijeiro

Serviço Étoile e Serviço Découverte: em substituição da sobremesa ou mediante um suplemento (8€)

SOBREMESA

**Estas sobremesas são uma criação da Maison Lenôtre,
a escolher antes da refeição**



Delícia gelada de pêra e amêndoas com coulis de pêra 

Tarte de chocolate cremosa e crocante

Ananás assado com mel, bolacha mole de amêndoas, natas batidas com baunilha

Variações de café, brioche embebido em café e mousse leve



BEBIDAS INCLUÍDAS NO MENU

Uma carta de vinhos e bebidas encontra-se à sua disposição

Serviço Étoile

Kir de Blanc de Blancs, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU DOP Corbières*
Água mineral e café

Serviço Découverte

Taça de Champagne, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ET DOP Corbières*
Água mineral e café

Serviço Privilège

Taça de Champagne, DOP Mâcon Villages* - DOP Lussac Saint-Emilion*
Água mineral, café e doces

Serviço Premier

Taça de Champagne rosé e aperitivos, DOP Mâcon Villages* – DOP Pessac-Léognan*
Taça de Champagne no final da refeição
Água mineral, café e doces

O nosso chef Cédrick Navarette e as suas equipas



Propostas vegetarianas

*Uma garrafa (75cl) para 4 pessoas. A beber com moderação. O consumo excessivo de álcool é prejudicial à saúde. Barcos para não fumadores.