



CRUZEIRO COM ALMOÇO

ENTRADA

- ✧ Pâté en croûte de frango com pistache e trompetas-da-morte, chutney de peras e figos
- ✧ Royale de foie gras, creme aveludado de castanhas, chantilly
- ✧ Camarões marinados com yuzu e endro, creme de couve-flor
- ✧ Quinoa prensada com cenoura e manga, tofu, cebolas em conserva, coulis de agrião ✓

PRATO PRINCIPAL

- ✧ Peito de pato do Pays de la Loire com cogumelos, batatinhas, molho de pimenta
- ✧ Salmão grelhado, fregola sarda com legumes, coulis de crustáceos
- ✧ SCarne de boi ao forno, purê de batatas, cebolas caramelizadas, molho de pickles
- ✧ Polenta crocante, legumes confitados, creme de aipo ✓

QUEIJO

- ✧ Queijo curado pelo nosso Mestre Queijeiro
- ✧ *Serviço Etoile e Découverte: no lugar da sobremesa ou adicional (8€)*

SOBREMESA

As sobremesas são uma criação da Maison Lenôtre, devem ser escolhidas antes da refeição

- ✧ Finger de avelã
- ✧ Tartelete de limão com merengue
- ✧ Nougat gelado com frutas cítricas
- ✧ Verrine de maçã, ameixa seca e pera com frutas secas e sorvete ✓



CRUZEIRO COM ALMOÇO

BEBIDAS

✿ Serviço Etoile

Kir de vinho branco – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** DOP Minervois* **OU** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Água mineral e café

✿ Serviço Découverte

Kir de Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** DOP Minervois* **OU** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Água mineral e café

✿ Serviço Privilège

Kir de Blanc de Blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **E** DOP Médoc* **OU** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**

Água mineral e café

✿ Serviço Premier

Taça de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **E** DOP Médoc* **OU** DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Água mineral, café e doces

✿ Serviço Premier Baie Vitrée

Taça de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **E** DOP Médoc* **OU** DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Água mineral, café e doces

Nosso chef Cédrik Navarette e suas equipes

* Uma garrafa (75 cl) para 4 pessoas

** Vinho rosé em substituição do vinho branco e tinto - Uma garrafa (75 cl) para 2 pessoas

Consumir com moderação, o abuso de álcool é perigoso para a saúde. Barcos para não fumantes.