



CRUZEIRO COM JANTAR 18H15

ENTRADA

- ✧ Foie gras de pato do sudoeste da França, chutney de peras e figos, brioche parisiense
- ✧ Tarte fina de caracóis e polvo confitado, repolho amanteigado, molho Bercy
- ✧ Quinoa prensado com cenoura e manga, tofu, pickles de cebola, coulis de agrião ✓

PRATO PRINCIPAL

- ✧ Robalo grelhado na frigideira, espelta de Vaucluse, limão preto, emulsão de lagosta
- ✧ Quase de vitela, legumes de raiz cozidos lentamente, creme de castanha, molho reduzido
- ✧ Polenta crocante, legumes confitados, creme de aipo ✓

SOBREMESA

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

- ✧ Quadrado de chocolate, creme inglês
- ✧ Finger gelado de limão e chocolate ao leite
- ✧ Verrine de abacaxi, quenelle de sorvete e biscoito de coco ✓



CRUZEIRO COM JANTAR 18H15

BEBIDAS

✧ Serviço Etoile

Kir de Blanc de Blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** DOP Corbières*

Água mineral e café

✧ Serviço Privilège

French Cancan Brut Nature Orange – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** DOP Corbières*

Água mineral e café

✧ Serviço Premier

Taça de Champagne e aperitivo – DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*

Água mineral e café

✧ Serviço Premier Baie Vitrée

Taça de Champagne e aperitivo – DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*

Água mineral e café

Nosso chef Cédrik Navarette e suas equipes

* Uma garrafa (75 cl) para 4 pessoas

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