



CRUZEIRO COM JANTAR 20H30

ENTRADA

- ✧ Foie gras de pato do sudoeste da França, chutney de peras e figos, brioche parisiense
- ✧ Vieiras, creme de aipo trufado, molho cítrico
- ✧ Tarte fina de escargots e polvo confitado, repolho amanteigado, molho Bercy
- ✧ Quinoa prensada com cenoura e manga, tofu, cebolas em conserva, coulis de agrião ✓

PRATO PRINCIPAL

- ✧ Robalo grelhado na frigideira, espelta de Vaucluse, limão preto, emulsão de lagosta
- ✧ Filé mignon ao estilo Rossini, purê de batatas, molho Périgueux
- ✧ Quase de vitela, legumes de raiz cozidos lentamente, creme de castanha, jus reduzido
- ✧ Polenta crocante, legumes confitados, creme de aipo ✓

QUEIJO

- ✧ Queijos curados pelo nosso Mestre Queijeiro
- ✧ *Serviço Etoile e Découverte: como substituição da sobremesa ou como extra (€8)*

SOBREMESA

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

- ✧ Tiramisu de café e quenelle de sorvete
- ✧ 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 20H30

BEBIDAS

✧ Serviço Etoile

Kir de Blanc de Blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** DOP Corbières* **OU** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Água mineral e café

✧ Serviço Découverte

Taça de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **E** DOP Corbières* **OU** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Água mineral e café

✧ Serviço Privilège

Taça de Champagne – DOP Mâcon Villages* **E** DOP Lussac Saint-Emilion* **OU** IGP Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Água mineral, café e doces

✧ Serviço Premier

Taça de Champagne rosé e aperitivo – DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan* **OU** DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Taça de Champagne no final da refeição
Água mineral, café e doces

✧ Serviço Premier Baie Vitrée

Taça de Champagne rosé e aperitivo – DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan* **OU** DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Taça de Champagne no final da refeição
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

Consuma com moderação, o consumo excessivo de álcool é prejudicial à saúde. Barcos para não fumantes.