





CRUZEIRO COM ALMOÇO

ENTRADA

- ✦ Pâté croûte de frango com cerejas, amêndoas e chutney de ginja
- ✦ Salada de tomate antigo marinado, queijo burrata, molho romanesco, focaccia e tapenade de azeitonas Kalamata
- ✦ Camarões marinados com legumes da época e vinagreta com coral de lagosta
- ✦ Creme frio de espargos verdes com húmus de grão-de-bico e molho de cenoura apimentado 

PRATO PRINCIPAL


- ✦ Coxa de frango do campo com batatinhas novas, ervilhas, creme de milho e redução de molho
- ✦ Salmão grelhado com corações de alcachofra à la Barigoule e molho virgem com frutas cítricas
- ✦ Fondant de carne de vaca com coulis de ervas, puré de batata e molho com azeitonas taggiasche
- ✦ Polenta crocante com manjericão, legumes confitados e molho ratatouille 

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

- ✦ Bolo Baba de mojito sem álcool
- ✦ Tarte vacherin de alperce e maracujá em camada de biscoito de avelã
- ✦ Delícia de chocolate com praliné de avelã
- ✦ Taça de cerejas e sorvete de ginja com natas batidas e amêndoas caramelizadas 



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* **E** 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 Vitree

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 Cédrick 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.