





# CRUZEIRO COM JANTAR 18H15

---

## ENTRADA


- ✿ Foie gras de pato do Sudoeste com chutney de ginja e brioche à parisienne
- ✿ Tarte fina de salmão fumado e abacate com molho de manga e framboesa
- ✿ Creme frio de espargos verdes com creme de grão-de-bico e molho de cenoura apimentado 

## PRATO PRINCIPAL

- ✿ Filete de robalo com feijão verde, ervilhas, favas e molho de vinho branco e amêijoas
- ✿ Supremo de frango Label Red com gnocchi, cogumelos morel e molho de vinho amarelo
- ✿ Polenta crocante com manjeriço, legumes confitados e molho ratatouille 

## SOBREMESA

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

- ✿ Delícia gelada com recheio de calisson
- ✿ Cheesecake de framboesa
- ✿ Taça de pêssago com sorvete 



# 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 Cédrick 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.