





# CRUZEIRO COM JANTAR 20H30

---

## ENTRADA

- ✧ Pasta de caranguejo com creme de funcho, tomate e pepino
- ✧ 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


- ✧ Tornado de vaca com puré de batata, cenouras novas e redução de vinho com frutas pretas
- ✧ 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 

## 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***

- ✧ Delícia gelada com recheio de calisson
- ✧ Cheesecake de framboesa
- ✧ Delícia de chocolate com praliné de avelã
- ✧ Taça de pêssego com sorvete 



# 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 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

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