CRUZEIRO COM ALMOÇO

ENTRADA

- Pâté en croûte de pato e galinha-pintada, mirtilo e sementes de abóbora, servido com um molho rico de vinagre de xerez
- Truta fumada da Bretanha com creme de couve-flor e crumble de ervas aromáticas e lascas de Grana Padano
- Aveludado de pastinaga com royale de foie gras, natas semi batidas com pimenta Timut
- Lentilhas Beluga em salada de ervas frescas, pickles de legumes e creme de cenoura com especiarias doces

PRATO PRINCIPAL

- Filete de frango do campo francês com fondue de couve verde e molho de vinho de Arbois com cogumelos morel
- Salmão salteado, cannelloni de queijo Brousse com rebentos de espinafres e hortelã e molho de vinho branco
- Fondant de vaca com cogumelos salteados, batatinhas novas e molho à borgonhesa
- Polenta de castanha salteada, salsifi com zimbro, creme de abóbora com laranja, pêra caramelizada, cogumelos Eryngii assados, caldo escuro com alho preto

QUEIJO

- Queijo curado pelo nosso Mestre Queijeiro
- *Serviço Etoile e Découverte: no lugar da sobremesa ou adicional (8€)*

SOBREMESA

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

- Éclair de profiterole com gelado de baunilha e caramelo
- Cheesecake de baunilha com confit de citrinos
- Delícia de chocolate, ganache e praliné de avelã
- Compota de maçã e marmelo, sorvete de marmelo, granola crocante

Propostas vegetarianas

CRUZEIRO COM ALMOÇO

BEBIDAS

- **Serviço Etoile**

  Kir de vinho branco – VDF Chardonnay Castel* OU DOP Minervois* OU 6ème Sens rosé*– Água mineral e café

- **Serviço Découverte**

  Kir de Blanc de Blancs – VDF Chardonnay Castel* E DOP Minervois* OU 6ème Sens rosé*– Água mineral e café

- **Serviço Privilège**

  Kir de Blanc de Blancs – La Grande Bleue Vin Bio* E DOP Médoc* OU 6ème Sens rosé**– Água mineral e café

- **Serviço Premier**

  Taça de Champagne - La Grande Bleue Vin Bio* E DOP Médoc* OU IGP Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Água mineral, café e doces

- **Serviço Premier Baie Vitrée**

  Taça de Champagne - La Grande Bleue Vin Bio* E DOP Médoc* OU IGP Pays d'OC Gris Blanc 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.