



CRUZEIRO COM JANTAR 18H15

ENTRADA

- ✧ Foie gras de pato do Sudoeste com pimenta de Madagáscar, chutney de pêra e figos, brioche parisiense torrada
- ✧ Tarte fina de salmão fumado, creme de couve-flor e geleia de citrinos
- ✧ Lentilhas Beluga em salada de ervas frescas, pickles de legumes e creme de cenoura com especiarias doces 🌿

PRATO PRINCIPAL

- ✧ Robalo assado com gnocchi de batata, fondant de alho-francês, molho de vinho branco e amêijoas, azeite de salsa
- ✧ Filete de frango do campo francês com cogumelos salteados e aipo, caldo concentrado de frango com cogumelos porcini
- ✧ Polenta de castanha salteada, salsifi com zimbro, creme de abóbora com laranja, pêra caramelizada, cogumelos Eryngii assados, caldo escuro com alho preto 🌿

SOBREMESA

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

- ✧ Tarte de limão merengada e limão confitado
- ✧ Delícia de chocolate, ganache e praliné de avelã
- ✧ Compota de maçã e marmelo, sorvete de marmelo, granola crocante 🌿



CRUZEIRO COM JANTAR 18H15

BEBIDAS

✿ Serviço Etoile

Kir de Blanc de Blancs - VDF Chardonnay Castel* OU DOP Corbières*
- Água mineral e café

✿ Serviço Privilège

French Cancan Brut Nature Orange – La Grande Bleue Vin Bio* 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.