



CRUZEIRO COM JANTAR 20H30

ENTRADA

- ✧ Vieiras com mousseline de pastinaga e molho de natas e Noilly Prat
- ✧ 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

- ✧ Filete de vaca com puré de batata, nabo glaceado e molho Périgueux
- ✧ 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 🌱

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, edevem ser escolhidas antes da refeição

- ✧ Tiramisù de café e bola de gelado
- ✧ Tarte de limão merengada e limão confitado
- ✧ Delícia de chocolate, ganache e praliné de avelã
- ✧ Pêra Belle-Hélène, pêra confitada, chantilly
- ✧ Compota de maçã e marmelo, sorvete de marmelo e granola crocante 🌱



CRUZEIRO COM JANTAR 20H30

BEBIDAS

✿ Serviço Etoile

Kir de Blanc de Blancs - VDF Chardonnay Castel* OU DOP Corbières* OU 6ème Sens rosé* -
Água mineral e café

✿ Serviço Découverte

Taça de Champagne - La Grande Bleue Vin Bio* E DOP Corbières* OU 6ème Sens rosé** - 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 IGP Pays
d'OC Gris Blanc 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 IGP Pays
d'OC Gris Blanc 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.