ALMOÇO CRUZEIRO RESTAURANTE

ENTRADA

Pâté croûte de frango e castanhas com chutney de pêra e especiarias doces

Aveludado de abóbora-manteiga com royale de míscaros e crumble de salsa

Ovo escalfado com couve kale, cogumelos shiitake salteados e molho à borgonhesa

Lentilhas beluga e tofu com condimento de beterraba e pickles de cebola roxa

PRATO PRINCIPAL

Filete de frango do campo francês com mousseline de pastinaga, molho Albufera e trufa

Pavé de salmão glaceado com couve roxa, arroz negro, coulis de lagosta

Estufado de vaca com creme de cebola, cogumelos e batatas e redução de molho de carne

Trigo sarraceno grelhado com legumes da época confitados e caldo de especiarias

QUEIJO

Queijo refinado pelo nosso Mestre Queijeiro

Serviço Étoile: em substituição da sobremesa ou mediante um suplemento (8€)

SOBREMESA

Estas sobremesas são uma criação da Maison Lenôtre,
a escolher antes da refeição

Profiterole de praliné de amêndoa com natas batidas de baunilha e molho de caramelo

Creme de coco com coulis de framboesa e xarope Grenadine, bolacha mole de amêndoa

Creme de chocolate e baunilha com crocante de praliné

Delícia gelada de baunilha com suspiro italiano e molho Suzette de citrinos

BEBIDAS INCLUÍDAS NO MENU

Uma carta de vinhos e bebidas encontra-se à sua disposição

Serviço Étoile

Kir de vinho branco, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU DOP Minervois*
Água mineral e café

Serviço Privilège

Kir de Blanc de Blancs, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* - DOP Médoc*
Água mineral e café

Serviço Premier

Taça de Champagne
IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* - DOP Médoc
Água mineral, café e doces

O nosso chef Cédrick Navarette e as suas equipas

Propostas vegetarianas

**Uma garrafa (75cl) para 4 pessoas. A beber com moderação. O consumo excessivo de álcool é prejudicial à saúde. Barcos para não fumadores.*