

ALMOÇO CRUZEIRO RESTAURANTE

ENTRADA

Pâté croûte de frango com pimenta verde, chutney de cebola roxa e manga

Confeção variada de tomate de antanho, queijo burrata cremoso, molho romesco 

Tarte fina de bonito e caponata de legumes com molho de especiarias picantes e amendoins

Creme frio de espargos verdes com húmus de rábano 

PRATO PRINCIPAL

Supremo de frango do campo com redução do molho, cannelloni de queijo Brousse, espinafres e cogumelos morel

Guizado de vaca Mironton com cebola confitada, legumes glaceados e molho picante de pepino

Filete de dourada grelhado na pele, puré de alcachofra à la Barigoule e molho vierge

Legumes da época confitados e tofu crocante com molho de tomate e açafrão 

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



Macaron de framboesa e baunilha

Bolo concerto

Delícia gelada de alperce e amêndoa 

Pavlova de mirtilo



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 AOC Minervois*

OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Água mineral e café

Serviço Privilège

Kir de Blanc de Blancs, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* E AOC Médoc*

OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**

Água mineral e café

Serviço Premier

Taça de Champagne

IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* E AOC Médoc*

OU AOC Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Água mineral, café e doces

O nosso chef Cédric Navarette e as suas equipas



Propostas vegetarianas

**1 garrafa (75cl) para 4 pessoas.*

***1 garrafa de Vinho Branco e 1 garrafa de Vinho Tinto para 4 pessoas substituídas por 1 garrafa de Vinho Rosé (75cl) para 2 pessoas.*

A beber com moderação. O consumo excessivo de álcool é prejudicial à saúde. Barcos para não fumadores.