



# JANTAR CRUZEIRO RESTAURANTE

## ENTRADA

Lombo de salmão fumado com algas nori, tártaro de abacate e maçã Granny com wakame  
Foie gras de pato do Sudoeste, chutney de cebola roxa e manga  
Tartelete de caracol e polvo confitado com legumes crocantes e molho de salsa  
Creme frio de espargos verdes com húmus de rábano 

## PRATO PRINCIPAL

Robalo assado com massa fregola sarda e molho marinara com berbigão  
Alcatra de vitela com crosta de ervas finas, legumes estufados,  
batatinhas novas e molho de carne  
Filete de frango do campo com lagostins, cogumelos champignon e gnocchi  
Legumes da época confitados e tofu crocante com molho de tomate e açafrão 


## QUEIJO

Queijos refinados pelo nosso Mestre Queijeiro  
*Serviço Étoile e Serviço Découverte: em substituição da sobremesa ou mediante um suplemento (8€)*

## SOBREMESA

Estas sobremesas são uma criação da Maison Lenôtre,



Delícia de avelã com coulis de alperce  
Sopa fria de framboesa e verbena   
Bolo Charlotte de frutos vermelhos  
Tarte exótica



## BEBIDAS INCLUÍDAS NO MENU

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

### Serviço Étoile

Kir de Blanc de Blancs, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* OU AOC Corbières\*  
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*\*  
Água mineral e café

### Serviço Découverte

Taça de Champagne, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* E AOC Corbières\*  
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*\* - Água mineral e café

### Serviço Privilège

Taça de Champagne, AOC Mâcon Villages\* E AOC Lussac Saint-Emilion\*  
OU IGP Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand\*\* - Água mineral, café e doce

### Serviço Premier

Taça de Champagne rosé e aperitivos, AOC Mâcon Villages\* E AOC Pessac-Léognan\*  
OU AOC Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Taça de Champagne no final da refeição - 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.