



*O savoir-faire français
com a alma portuguesa*

MENU DE OUTUNO : 38,00 €

ENTRADA • PRATO PRINCIPAL* • SOBREMESA

COUVERT

3,50€
Por pessoa

Manteiga de pimenta d'Espelette
Creme de queijo de cabra, café e flor de sal,
Pão artesanal e tostas de quinoa.

ENTRADA

PÂTÉ EN CROÛTE RÚSTICO 14,50€
Rabo de boi, duxelles de cogumelos e pistácio.

MARÉ VERDE 13,00€
Ostras, kiwi, geleia de aipo e maçã granny smith, nuvem de macadâmia.

PANNA COTTA DE ABÓBORA 8,00€
Uvas glaceadas em vinho do Porto e pimenta Szechuan.

CRUDO DE DOURADA 10,00€
Dourada marinada, molho de macha, toranja e abacate.

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

BOUILLABAISSE EM 3 PEIXES 27,00€
Redução de caldo de peixe e batatas. acresce 5€ em menu

ROBALO DOURADO 23,00€
Tupinambo e jus de cogumelos.

ATUM QUEIMADO 24,50€
Sabayon de batata e wasabi, redução de ostras.

PRATOS PRINCIPAIS

CARNE

NOISETTE DE BORREGO ROSADO 35,00€
Molho de sangria, mousseline de feijão manteiga. *fora do menu

BOURGUIGNON 28,00€
Lombo de novilho, redução bourguignonne e legumes da época. acresce 5€ em menu

BARRIGA DE PORCO CONFITADO 23,00€
Porco de Alentejo, pancetta, couve braseada e girolles

VEGETARIANO

ENDÍVIA DESCONSTRUÍDA 16,00€
Crème de endívia e roquefort, ovo perfeito, crumble de noz e pera confitada.

SOBREMESAS

SABLÉ BRETÃO E MAÇÃ 7,00€
Biscuit sablé bretão, maçã caramelizada e creme de tonka.

CHOU DE CHOCOLATE 8,00€
Chou de chocolate e ganache de sésamo preto, kumquat.

OMELETTE NORVEGIENNE 8,50€
Pão de ló, gelado de baunilha e merengue flambeado ao Grand Marnier.

QUEIJOS FRANCESES 10,00€
Seleção de 3 queijos. acresce 3€ em menu