



*O savoir-faire français
com a alma portuguesa*

MENU DE VERÃO : 38,00 €

ENTRADA • PRATO PRINCIPAL • SOBREMESA

COUVERT

2,50€
Por pessoa

Manteiga de pimenta d'Espelette
Creme de queijo azul da Arrábida,
Pão artesanal e tosta de quinoa.

ENTRADA

TIELLE SÉTOISE FRANCESA 9,00€
Torta de polvo e tomato seco, ervas frescas.

BONITO, MELANCIA E PONZU 9,00€
Pickles de cereja e oleo shiso.

ESPARGOS BRANCOS 10,00€
Sabayon de manteiga fumada e sablé
de queijo Comté.

OSTRAS 10,00€
Caviar de limão e pimenta, chips de
cebola nova.

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

BOUILLABAISSÉ DE MARSELHA 27,00€
Peixe da nossa costa em caldo apurado.
acresce 5€ em menu

TAMBORIL BRASEADO 25,00€
Baby curgete e creme de chouriço.

BACALHAU CONFITADO 28,00€
Esmagada batata doce, jus de
ratatouille, e chips de legumes.
acresce 5€ em menu

PRATOS PRINCIPAIS

CARNE

CONFIT DE PATO 21,00€
Batata sarladaise e frutos vermelhos.

PLUMA IBÉRICA 24,50€
Textura de morcela, alperce e jus
de alecrim e puré de favas.

ENTRECÔTE 27,00€
Espargos e shimeji, redução vinho Madeira
seco.
acresce 5€ em menu

VEGETARIANO

TATIN DE TOMATE 16,00€
Burrata cremosa com pesto de
agrião e figos.

SOBREMESAS

GUIMAUVE E SABUGUEIRO 7,00€
Marshmallow choco, emulsão de sabugueiro.

PÊCHE MELBA 8,00€
Tarte de pêsego e creme de baunilha,
coulis de framboesa e crocante de amêndoa.

OMELETTE NORVEGIENNE 7,50€
Merengue sobre gelado de baunilha e galette
pão de ló flamejado com Grand Marnier.

QUEIJOS FRANCESES 9,00€
Seleção de 3 queijos.