



© *savoir-faire français na sua mesa...*

● **COUVERT** Por pessoa

2,50€

Manteiga mostarda de Dijon,
Rillettes de carapau fumado e piquillos,
Pão artesanal

● **ENTRADA**

TIELLE SÉTOISE FRANCESA

9,00€

Torta de polvo e tomate, ervas frescas

CROCANTE DE QUINOA

9,00€

Tártaro de atum, e chips de alga doce

RAVIOLI DE AVES E LARANJA

8,00€

Shimeji em vinagre

OSTRAS GRATINADAS

10,00€

Fondue de alho-francês e champagne

● **PRATO PRINCIPAL**

PEIXE

WATERZOOI

26,00€

Ensopado cremoso de peixes e crustáceos

TAMBORIL BRASEADO

25,00€

Alcachofra e creme de chouriço

FILETE DE PARGO

23,50€

Mousseline de agrião e batata torneada
com algas

● **PRATO PRINCIPAL**

CARNE

CONFIT DE PATO

21,00€

Batata sarladaise e frutos vermelhos

CARRÉ DE ANHO EM CROSTA DE ERVAS

28,00€

Tagine de cenoura e condimento de tâmara

ENTRECÔTE

27,00€

Espargos e morilles em vinho Madeira seco

VEGETARIANO

ARROZ ROUGE CREMOSO

16,00€

Beterraba, feta e azeite virgem

● **SOBREMESA**

MACARRON DE CHOCOLATE E LICOR DE BAILEYS

7,50€

TARTE DE PERA

7,00€

Cardamomo e mascarpone

OMELETTE NORVEGIENNE

7,50€

Gelado de baunilha e merengue flambada
com Grand Marnier

CAFÉ GOURMAND

9,00€

Miniaturas doces com bebida quente

SELEÇÃO DE QUEIJOS

9,00€

Consoante a chegada de mercadoria

ESCOLHA A SUA **ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA** A
PARTIR DA SELEÇÃO DE PRATOS A LA CARTE E CRIE O SEU MENU
POR **38,00 €**