

# 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

## 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

## SOBREMESA

Estas sobremesas são uma criação da Maison  
Lenôtre,



Delícia de avelã com coulis de alperce

Sopa fria de framboesa e verbena 



## 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 DOP Corbières\* -  
Água mineral e café

### Serviço Privilège

Kir de Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* OU DOP Corbières\* -  
Água mineral e café

### Serviço Premier

Taça de Champagne e aperitivo – DOP Mâcon Villages\* E DOP Pessac-Léognan\* -  
Água mineral e café

O nosso chef Cédric Navarette e as suas equipas



Propostas vegetarianas

\*Uma garrafa (75cl) para 4 pessoas.

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