

Chef Gérard Badaroux

MENU JANTAR (VALOR SOB CONSULTA)

ENTRADAS

« FOIE GRAS » DE PATO « MI-CUIT »

ACOMPANHADO DE COMPOTA DE CEBOLA ROXA E

« PAIN D'ÉPICES » CASEIRO

OU

« TARTARE » AOS DOIS SALMÕES (DEFUMADO/FRESCO)

SOBRE UM LEITO DE SALADA, REDUÇÃO DE BALSÂMICO

E PÃO SUECO « LIMPA BRÖD » CASEIRO

OU

PONTAS DE ASPARGOS VERDES PINCELADAS COM CLARA E GEMA DE OVO,

MOLHO VINAGRETE E TELHA DE PARMESÃO

MARISCO/CRUSTÁCEOS

VIEIRA AO CREME DE AÇAFRÃO

CAÇAROLA DE ARROZ NEGRO VENERE

OU

CAUDA DE CAMARÃO ROSA AOS TRÊS CURRYS E ABOBRINHAS

« GLACÉES »

OU

CAUDA DE LAGOSTIN « POCHÉES » EM CALDO DE LEGUMES E

INFUSÃO DE COENTRO E GENGIBRE



Chef Gérard Badaroux

CARNES

COXA DE PATO DE « MULARD » AO MOLHO « APICIUS »

PURÊ DE BATATA RÚSTICO

OU

MEDALHÕES DE FILET DE MIGNON « 48/68 »

CREME DE CHAMPIGNONS AO PORTO

CENOURAS « VICHY »

OU

« RAKS (CARRÉ) » DE CORDEIRO ASSADO AO MOLHO DE AÇAFRÃO

« GRATIN DAUPHINOIS DE CHARLES »

SOBREMESAS

SOPA FRIA DE CHOCOLATE COM

« CRUMBLE » DE NOZES E AVELÃ

OU

TRADICIONAL CREME « BRULÉE » À FAVA DE BAUNILHA « BOURBON »

ACOMPANHADO DE LÍNGUA DE GATO CASEIRA

OU

« BRUNOISE » DE MANGAS CARAMELISADAS

« BAVAROIS » DE CÔCO E TELHA DE MASCAVO

