

Chef Gérard Badaroux

MENU VEGETARIANO 1 (VALOR SOB CONSULTA)

ENTRADAS

CAKE A « LA RATATOUILLE » COM ACOMPANHAMENTO DE SALADA DE FOLHAS

VERDES E FRUTAS SECAS AO CREME BALSÂMICO

PRATOS PRINCIPAIS

RISOTTO AOS DOIS CHAMPIGNONS (SHITAKE, PARIS)

SOBREMESAS

SURPRESA AO LIMÃO SICILIANO



Chef Gérard Badaroux

MENU VEGETARIANO 2 (VALOR SOB CONSULTA)

ENTRADAS

“VELOUTE” DE CENOURA AO CURRY CASEIRO

PRATOS PRINCIPAIS

“COUSCOUS” TUNISIANO VEGETARIANO AO

“RAS EL HANOUT”

OU

PAELLA VEGETARIANA

SOBREMESAS

“CREME BRULEE”



Chef Gérard Badaroux

MENU VEGETARIANO 3 (VALOR SOB CONSULTA)

ENTRADAS

« TARTARE » DE BANANA E TOMATE COM MOLHO BALSÂMICO E CEBOLINHA

PRATOS PRINCIPAIS

« RATATOUILLE » FINA E SEMOLINA AMANTEIGADA

SOBREMESAS

« BAVAROIS » DE MANGA E LIMÃO TAHITI

« CRUMBLE » DE CÔCO E NOZES CARAMELIZADAS

