



# *Noite de Natal*

*24 Dezembro 2010*

## *Menu*

*Chef Daniel Schlatpfer*

Amuse bouche

### *Entrada*

*Terrine de foie gras de pato com chutney de frutas de Outono*  
*Terrine de foie gras avec chutney aux fruits d'automne*  
*Foie gras terrine of duck with autumn fruits chutney*

*Sopa de abóbora com croutons trufados, camarão e fava tonka*  
*Soupe de potiron, croûtons à la truffe, crevettes et fèves de tonka*  
*Pumpkin soup with truffled croutons, prawns and tonka bean*

### *Sabor do Mar*

*Bacalhau fresco com vieiras gratinadas, puré de alho francês e espuma de lagosta*  
*Morue et saint-jacques gratinées, purée de poireaux et mousse de homard*  
*Fresh codfish with gratin scallops, leek mashed and lobster foam*

### *Sabor do Campo*

*Lombo de novilho salteado com morilles e terrine de batata*  
*Filet de boeuf sauté aux morilles et terrine de pomme de terre*  
*Roasted filet with morel and potato terrine*

### *Sobremesa*

*Bola de Natal*  
*Boule de Noël*  
*Christmas ball*



65€

Preço por pessoa (água mineral e café incluído)

Price per person (mineral water and café included) - Prix par personne (eaux minérales et café inclus)

