

Réveillon



31st December

2010 2011

Menu

Chef Daniel Schlaipfer

Amuse bouche

Entrada

Lavagante em duas texturas
Homard en deux textures
Lobster in two textures



Essência de boi com geleia de Porto e folha de ouro
Consommé de bœuf à la gelée de Porto et feuille d'or
Ox consommé, with Port jelly and gold leaf

Sabor do mar

Charuto de linguado com risotto de gengibre e espuma de ostras
Cigare de sole, risotto au gingembre et mousse d'huîtres
Sole cigar with ginger risotto and oyster foam



Sorbet de caipirinha
Sorbet caipirinha
Caipirinha sorbet

Sabor do campo

Lombo de vitela branca "sous-vide" com caviar de beringela
Filet de veau blanc "sous-vide" au caviar d'aubergine
Fillet of white veal "sous vide" with eggplant caviar

Sobremesa

Sinfonia de Béatrice
Symphonie de Béatrice
Béatrice symphony



½ Garrafa de champagne  ½ bouteille de champagne  ½ bottle of champagne


140 €

Preço por pessoa (água mineral e café incluído)

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



Animação Musical

