



"Gâteau" de Fígado de Ganso / Salada de  
Maçã e Aipo / Confit de Kumquat

Bisque de Lagosta

Pregado/Fumet de Açafraão / Confit de Tomate

Fillet de Novilho à l'Escoffier / Cogumelos do  
Bosque / Batatas Ana/Molho de Pimenta

Figos Assados com Chèvre / Mel e Alecrim

Paris Brest/Molho de Baunilha / Gelado de Pistácio

**78€ \***

\* As bebidas não estão incluídas no preço do menu



“Gâteau” of Goose Liver / Apple and  
Celery Salad / Kumquat Confit

Lobster Bisque

Turbot / Safran Fumet / Tomato Confit

Beef Tenderloin à l’Escoffier / Wild Mushrooms  
/ Potatoes Ana / Pepper Sauce

Roasted Figs with Chèvre / Honey and Rosmarin

Paris Brest / Vanilla Sauce / Pistachio Ice Cream

**78€ \***

\* Wine or soft drinks not included



Gâteau de Foie Gras/Salade de Pommes  
et Céleri / Confit de Kumquat

Bisque de Homard

Turbot / Fumet de Safran / Tomate Confit

Fillet de Boeuf à l'Escoffier / Champignons des  
Bois / Pommes de Terre Ana/Sauce au Poivre

Figues Rôties au Chèvre / Miel et Rosmarin

Paris Brest/Sauce Vanille / Glace à la Pistache

**78€ \***

\* Les boissons ne sont pas inclus