



ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

GOUT DE FRANCE 2018

21 de março | 20h00 | Restaurante Anfiteatro

MENU

Búzio, funcho e coentros
Conque, fenouil et coriandre



"Bréjaude", o cozido tradicional
"Bréjaude", le pot-au-feu traditionnel



Boca negra ao vapor, *tatin* de batata,
legumes da horta e "*sabayon*" de maracujá com açafroa
*Rascasse du fond cuite à la vapeur, tatin de pomme de terre,
potager et sabayon aux fruits de la passion avec safran*



Tornedó "*Limousine*",
terrina de legumes grelhados e assados com *jus au foie gras*
*Tournedo "Limousine",
terrine de légumes grillés et cuits avec jus au foie gras*



Seleção de queijos franceses
Sélection de fromages français



"Clafoutis" de maçã *Granny Smith*, sorbet de cereja e crumble de coco
"Clafoutis" de pomme Granny Smith, sorbet de cerise et crumble aux coco

49,00€*

Degustação de 6 pratos | *Dégustation de 6 plats*



64 lugares sentados. Reservas até 15|03|2018 através de eventos@efth.com.pt.

*Preço promocional (PVP 55,00€).

64 places. Réservations jusqu'au 15 / 03 / 2018 via eventos@efth.com.pt.

*Prix promotionnel (PPR 55,00 €)