

Dîner français / Jantar Francês
24 mars 2018

JANTAR DEGUSTAÇÃO

REABERTURA DE UM DOS MAIS MÍTICOS RESTAURANTES FRANCESES DE BELEM - LE MASSILIA

O Chef Franck Amaddio, cozinha desde os 15 anos e está em Belém há cerca de 40 anos. Formado pela Escola de Hotelária, em Nice, já foi proprietário de duas boates e um restaurante Italiano. Atualmente, é dono do querido e tradicional restaurante Le Massilia que fica dentro de seu próprio hotel.

MENU

Apéritif : Kyr avec petits feuilletés salés et gougères farcies aux herbes et fromage frais

Aperitivo : Kyr (vinho branco e creme de fruta) com tira-gostos folhados salgados e gougères (carolina salgada) recheadas com queijo branco e ervas

Entrees (au choix) / Entradas

- Coquille Saint Jacques gratinées / Concha de vieira gratinada com frutos do mar
ou
- Terrine du chef / Paté de fígado de frango da casa

1er plat au choix / Primeiro prato

- Medaillon de thon a la Bordelaise / Medaillon de atum ao molho de vinho tinto
ou
- Avocats farcis aux crevettes / Abacate recheados com camarão

2eme plat au choix / Segundo prato

- Contrefilet roti jardiniere de legumes / Contrafilé assado com jardineira de legumes
ou
- Magret de canard au miel / Magret de pato ao mel

Salade verte avec chevre chaud / Salada de alface com queijo de cabra quente

Dessert au choix / Sobremesa

- Profiterolles au chocolate / Profeiteroles ao chocolate
ou
- Tarte tatin / Torta Tatin

Bebidas

1 verre de vin blanc et 1 verre de vin rouge / 1 taça de vinho branco e 1 de vinho tinto
Eau minerale et sodas / Água mineral e refrigerentes

VALORES PARA PARTICIPAÇÃO:

R\$ 198 (público geral)

R\$ 189 (alunos e membros da AF Belém)