

# Royal Gourmet Soirée

THIS FRIDAY | ESTA SEXTA-FEIRA

Amuse bouche

## STARTER

Chilled tranche de foie gras served with  
homemade mango compote and toasted brioche bread

or

Noix de St. Jacques poêlées  
(prepared at the table)

Duo of sautéed scallops served with  
marinated potato scales, beetroot dressing and  
fine herbs extra virgin olive oil

## SOUP

Bisque de fruits de mer garnished with  
lobster brunoise

or

Consommé de veau au Madère  
et quenelles de volaille

Lemon sorbet au zest seasoned with  
Island old rum

## MAIN COURSE (prepared at the table)

Steak Diane

with shallots, mushrooms, tomato concassé and  
fresh cream, served with  
vegetable mini casseroles printaniér

or

Roast duck à l'Orange – Savoy Signature dish  
(minimum 2 persons, carved at the table)  
served with vegetable mini casseroles printaniér

or

Trio of king prawns au sauce Thermidor  
served with duo of wild and  
brown rice steamed in butter with  
fresh mint fragrance and mini casseroles printaniér

## DESSERT

Crêpe Suzette flambé  
(prepared at the table)

or

Banana flambé, Maraschino sauce served with  
yoghurt ice cream with a fragrance of cinnamon

Coffee and petits fours

## DRINKS

Apéritif: a choice of an aperitif  
from the Piano Bar selection

Wines: Savoy Selection Premium White and Red  
Madeira Wine: 10 Years, HH

Digestif: a choice of a digestif from our Trolley Selection

Amuse bouche

## ENTRADA

Medalhão de foie gras frio servido com  
compota caseira de mango e torrada de pão brioche

ou

Noix de St. Jacques poêlées  
(preparado à mesa)

Duo de vieiras salteadas servidas com  
escamas de batata marinada em vinagrete de  
beterraba e azeite aromático de ervas finas

## SOPA

Bisque de crustáceos guarnecido com  
brunoise de lagosta

ou

Consommé de vitela au Madère  
et quenelles de volaille

Sorvete de limão au zest com  
fragrância de rum da Ilha

## PRATO PRINCIPAL (preparado à mesa)

Bife Diane

com chalotas, cogumelos, tomate concassé e  
natas frescas, acompanhado com  
mini caçarolas de legumes

ou

Pato assado à l'Orange  
(mínimo 2 pessoas, trinchado à mesa)  
servido com mini caçarolas de legumes

ou

Trio de gambas tigre Thermidor  
servidas com duo de arroz selvagem e integral estufado  
em manteiga com fragrância de menta fresca e  
mini caçarola de legumes

## SOBREMESA

Crêpe Suzette flambé  
(preparado à mesa)

ou

Banana flambé em molho de Maraschino,  
servido com gelado de iogurte com fragrância de canela

Café e petits fours

## BEBIDAS

Aperitivo: uma bebida à escolha da lista  
seleccionada do Piano Bar

Vinhos Premium: branco e tinto Selecção Savoy  
Vinho Madeira Velho: 10 anos, HH

Digestivo: uma bebida à escolha da selecção do Trolley