



“Um menu criado para comemorar romance, amor, ou simplesmente o fato de você estar vivo e bem” Bon Appetit

C o u v e r t – R\$ 22,

Pão Brioche, manteiga da casa e pasta do dia.

E N T R A D A S

Siri na Manga – R\$ 38,

Carne de siri desfiada aromatizada com azeite de dendê, pimentões, leite de coco e perfume de coentro servida na manga e gratinada com parmesão.

Coquille de Camarão – R\$ 52,

Camarões levemente salteados com azeite de oliva aromatizado, páprica defumada, gratinado com bechamel de nata. Acompanha brioche da casa.

Tartine de champignons – R\$ 28,

Fricassé de cogumelos sobre toast de pão de fermentação natural.

Salade du Chef – R\$ 38,

Salada com queijo brie, figo, maçã flambada e croûtons.

Queijos com Sotaque – R\$ 44,

Seleção de 3 queijos artesanais franceses, frutas frescas em calda pérola.

FRUTOS DO MAR

Camarão Fonduta – R\$ 92,

Camarões salteados servidos com fonduta de queijos e arroz jasmim.

Camarão Madrás – R\$ 92,

Camarões salteados ao molho curry e purê de maçã verde, coco fresco em lascas e arroz jasmim.

Camarão Cogumelos Tartufo – R\$ 96,

Camarões salteados com cogumelos paris frescos, acompanha arroz negro e velouté de cogumelos e azeite de trufas negras.

Robalo à L'ancienne – R\$ 94,

Robalo grelhado em azeite de oliva, musseline de abóbora cabotiá, bechamel de nata com mostarda dijon em grãos com raspas e suco de limão siciliano e banana grelhada no fubá.

Robalo ao Curry – R\$ 89,

Robalo grelhado em azeite de oliva, curry de maçã verde, arroz jasmim e legumes assados.

CARNES

Entrecôt Poivre – R\$ 86,

Steak de entrecote ao molho Poivre, acompanha gratin Dauphinois (gratin de batatas).

Filet Trufado – R\$ 96,

Medalhão de filet mignon grelhado em panela de ferro ao molho de cogumelos e azeite trufado, acompanha gratin Dauphinois e aspargos grelhados.

Magret de Canard aux fruits rouges – R\$ 98,

Peito de pato grelhado em sua própria gordura, servido mal passado, guarnecido de aligot de queijo trufado e molho rústico de frutas silvestres.

VEGETARIANOS

Arroz Negro com Frutos da Terra – R\$ 78,

Arroz negro cozido em caldo de legumes, cogumelos paris frescos, legumes grelhados, pralinê e molho de cogumelos trufado.

Shitake e Bobó – R\$ 76,

Cogumelos shitake grelhados com bobó de abóbora cabotiá. Acompanha arroz jasmim com lascas de coco fresco.

M A S S A S

Fettuccine Trufado – R\$ 84,

Massa artesanal feita na casa com farinha italiana grano duro, cubos de filet mignon grelhado e cogumelos paris salteados com redução de nata e azeite de trufas negras.

Fetuccine com Frutos do Mar – R\$ 108,

Massa artesanal feita na casa com farinha italiana grano duro, frutos do mar grelhados: polvo e camarões, molho à base de tomate italiano concassê.

S O B R E M E S A S

La véritable Crème Brûlée – R\$ 38,

Creme leve a base de creme de leite fresco aromatizado com favas de baunilha, ovos caipiras, com uma crosta de açúcar maçaricado.

Clafoutis – R\$ 38,

Gratinado de morangos orgânicos e chocolate branco Callebaut, servido com sorvete de baunilha feito na casa.

Parfait Café – R\$ 36,

Doce cremoso e gelado de café, servido com molho de chocolate e crocante de amêndoas.

Tortinha de Maçã – R\$ 36,

Tortinha de massa sablée, compota de maçãs e especiarias, servida com sorvete de baunilha feito na casa e caramel salé.

Sorvete da Casa – R\$ 32,

Sorvete produzido artesanalmente na casa com favas de baunilha. Servido com calda de chocolate amargo.