

ENTRADAS

COUVERT - R\$ 59

Tartare de beterraba, tapenade de azeitona, alho confitado com azeite, caponata de berinjela e pães da casa.

CREVETTES A LA PROVENÇAL (CAMARÕES A MODA DA CASA) - R\$ 67

Camarões salteados na manteiga com ervas de Provence sobre cama de cogumelos e aiolí de azeitona preta.

LULA RECHEADA - R\$ 76

Lula recheada de jiló e carne de porco defumada, terra de castanha de caju e gel de laranja com açafraão da terra.

ASSIETTE ANGLAISE (TÁBUA DE FRIOS) - R\$ 72

Tábua de frios com presunto parma, salame, queijos da casa, azeitonas pretas e verdes, tomate cereja confitado e cesta de pães.

STEAK TARTARE (TARTARE DE FILÉ MIGNON) - R\$ 65

Um clássico francês. Filé mignon cru com especiarias e ovo de codorna. Servido com cesta de pães artesanais.

ENVELOPPÈ DE PORCO (ENVELOPE DE PORCO) - R\$ 58

Massa fina crocante recheada de ragu suíno, chutney ácido de maçã e mel e caviar de mostarda.

SOUPE S

SOUPE A L'OIGNON (SOPA DE CEBOLA) - R\$ 72

A clássica sopa de cebola francesa, com molho de carne, torradas e queijo meia cura gratinado.

KIDS

PRATO INFANTIL - R\$ 45

Massa fresca acompanhada de iscas de filé mignon.

- podendo ser molho pomodoro ou na manteiga.

PRATOS PRINCIPAIS

OSSOBUCO DE VITELLO - R\$ 108

Ossobuco de vitelo cozido em longa cocção regado com molho demi-glace, acompanhado de polentina italiana cremosa, quiabo tostado com gremolata.

POISSON DU JOUR (PEIXE DO DIA) - R\$ 109

Lombo de pirarucu selado, acompanhado de ravióli de cogumelo e avelã, farofa de lavanda e clássico molho holandaise.

FETTUCCINE SAUCE POMODORO (FETTUCCINE COM MOLHO DE TOMATE) - R\$ 115

Fettuccine caseiro ao molho de tomate, tornedor de filé mignon com molho demi-glace.

FILÉ AU POIVRE (FILÉ MIGNON COM PIMENTA VERDE) - R\$ 123

Filé mignon com molho demi-glace e pimenta verde, servido com aligot e cogumelos salteados.

CARRÉ DE CORDEIRO - R\$ 131

Carré de cordeiro regado com molho demi-glace, acompanhado de creme de grão de bico, acelga tostada com redução de balsâmico e mel, mandioca rosa na manteiga cítrica e gel de hortelã.

POLVO - R\$ 148

Polvo braseado finalizado com salsa, mousseline de ervilha, palmito pupunha fresco tostado e aióli de azeitona preta.

ENTRECOTÊ - R\$ 140

Corte da costela bovina selado e regado com demi-glace, acompanhado de capeletti de queijo boursin com molho trufado à base de creme de leite fresco e cogumelos.

FETTUCCINE A LA PROVENÇAL - R\$ 137

Fettuccine caseiro cozido no caldo de polvo, com camarões, vieiras e mexilhões selados na manteiga noisette com ervas de Provence e tomate confitado, finalizado com raspas de laranja.

MAGRET DE CANARD (PEITO DE PATO) - R\$ 119

Peito de pato regado com molho demi-glace, mil folhas de batata, purê de maçã e legume verde na manteiga.

OPÇÃO VEGANA - R\$ 94

Palmito pupunha selado no azeite, acompanhado de creme de grão de bico, acelga tostada com redução de balsâmico (opcional mel), mandioca rosa cítrica e gel de hortelã.

S O B R E M E S A S

ARC-EN-CIEL - R\$ 45

Cinco frutas da estação, assada em massa folhada com chantilly de avelã.

DULCE NALÚ - R\$ 39

Creme de chocolate branco com leite de coco, coulí de frutas amarelas (manga, maracujá e limão) com manjeriçã, e farofa de biscoito amanteigado.

CONFITURE DE LAIT - R\$ 39

Doce de leite queimado com sorvete de queijo.

PETIT GATEAU - R\$ 36

Bolo de chocolate com recheio cremoso, servido com sorvete do dia e farofa de biscoito amanteigado.

