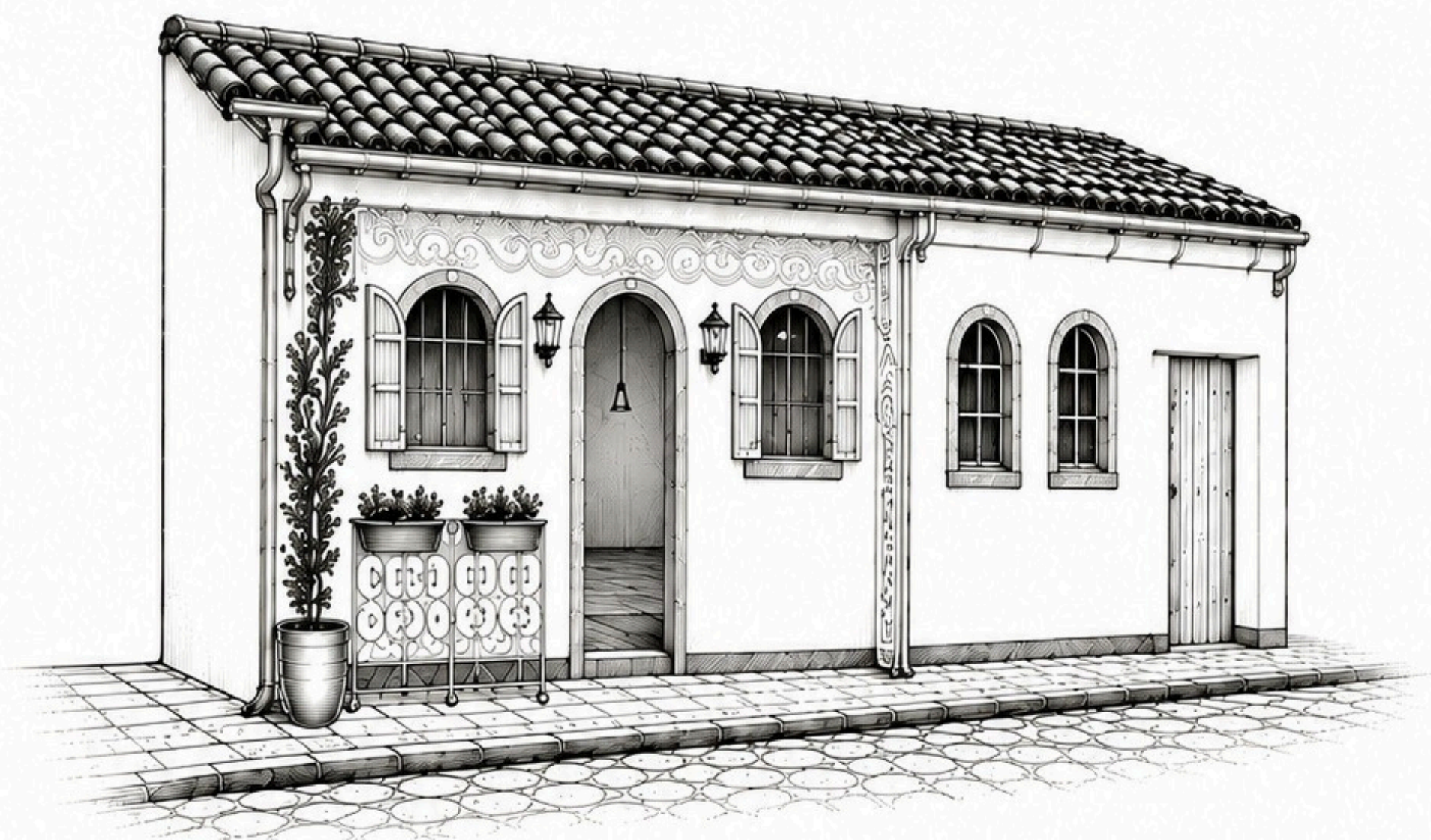
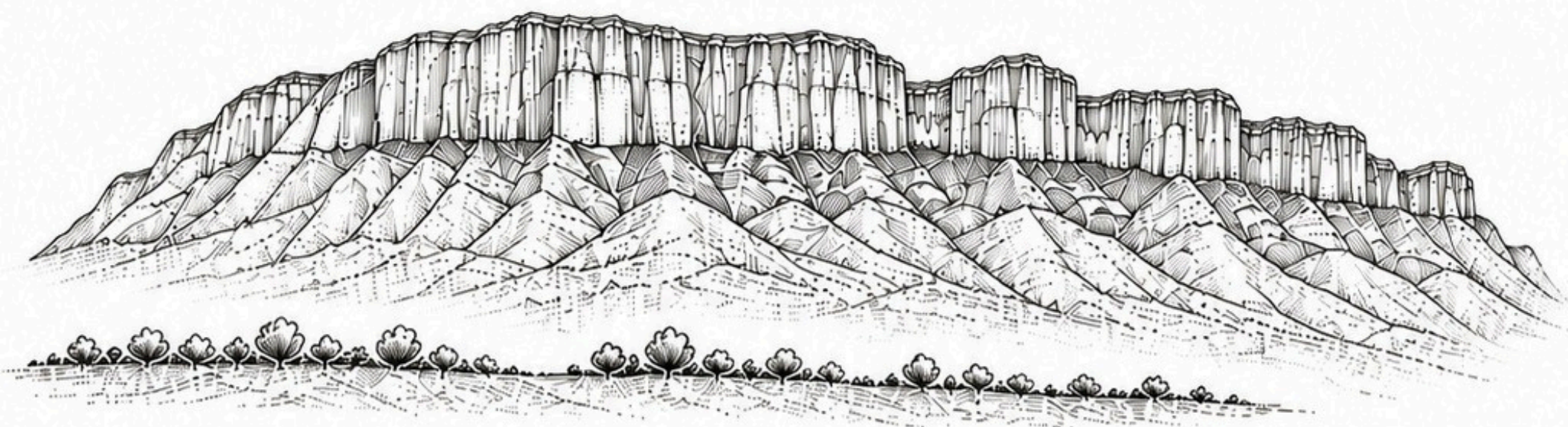


O PROVENÇAL



M E N U



2 0 2 6



ENTRADAS



COUVERT - R\$ 59

Tartare de beterraba, tapenade de azeitona, alho confitado no azeite, caponata de berinjela e pães da casa.

CREVETTES À LA PROVENÇALE (CAMARÕES À MODA DA CASA) - R\$ 70

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

LULA RECHEADA - R\$ 79

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

GUIOZA DE PATO - R\$ 75

Guioza recheada com coxa e sobrecoxa de pato e castanhas brasileiras, acompanhada de água de caju e granita de limão-doce.

STEAK TARTARE (TARTARE DE FILÉ MIGNON) - R\$ 72

Um clássico francês. Filé mignon cru temperado com especiarias e ovo de codorna. Servido com pães da casa.

ENVELOPPE DE PORCO - R\$ 61

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

SOUPE À L'OIGNON (SOPA DE CEBOLA) - R\$ 80

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



KIDS

PRATO INFANTIL - R\$ 48

Massa fresca acompanhada de iscas de filé mignon.
• podendo ser molho pomodoro ou na manteiga.



PRATOS PRINCIPAIS



OSSOBUCO DE VITELLO - R\$ 114

Ossobuco de vitelo cozido lentamente, servido com molho demi-glace, polentina italiana cremosa e quiabo tostado com gremolata.

POISSON DU JOUR (PEIXE DO DIA) - R\$ 117

Lombo de pirarucu selado, acompanhado de ravioli de cogumelos e avelã, farofa de lavanda e clássico molho hollandaise.

FETTUCCHINE SAUCE POMODORO - R\$ 119

Fettuccine artesanal ao molho de tomate, servido com tornedor de filé mignon e molho demi-glace.

FILÉT AU POIVRE - R\$ 129

Filé mignon ao molho demi-glace e pimenta-verde, acompanhado de aligot e cogumelos salteados.

CARRÉ DE CORDEIRO - R\$ 139

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

POLVO - R\$ 154

Polvo braseado finalizado com salsa, mousseline de ervilhas, palmito pupunha tostado e aioli de azeitona preta.

ENTRECÔTE - R\$ 143

Corte da costela bovina selado e regado com demi-glace, acompanhado de capeletti de queijo Boursin e molho trufado de cogumelos.

FETTUCCHINE À LA PROVENÇALE - R\$ 140

Fettuccine artesanal cozido em caldo de polvo, com camarões, vieiras e mexilhões salteados na manteiga noisette com ervas de Provence e tomate confitado. Finalizado com raspas de laranja.

MAGRET DE CANARD (PEITO DE PATO) - R\$ 129

Peito de pato servido com molho demi-glace, mil-folhas de batata, puré de maçã e legumes verdes na manteiga.

FETTUCCHINE VEGETARIANO DE MINAS - R\$ 96

Fettuccine artesanal finalizado em caldo de legumes da casa, com quiabo, ora-pro-nóbis, cogumelos frescos, tomates confitados e salsa.

OPÇÃO VEGANA - R\$ 98

Palmito pupunha selado no azeite, acompanhado de creme de grão-de-bico, acelga tostada com redução de balsâmico e mandioca rosa cítrica.

COELHO (SUGESTÃO SAZONAL) - R\$ 127

Coelho cozido lentamente em mirepoix, desossado e prensado, servido com sauce à la moutarde. Acompanha velouté de cenoura, vegetais do dia salteados na manteiga noisette, PANCS e farofa de fubá queimado com ervas.



S O B R E M E S A S



PÃO, QUEIJO E GOIABADA - R\$ 47

Pão crocante com leve toque de mel, creme de queijo, goiabada cascão cremosa, avelã tostada e sorvete de fruta vermelha.



DULCE NALÚ - R\$ 39

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



CONFITURE DE LAIT - R\$ 39

Doce de leite queimado com sorvete de queijo.



PETIT GÂTEAU - R\$ 39

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

