

COUVERT

**PAIN ET PISTOU, CRÈME DE BURRATA, TOMATE
ET MIX DE SALADE**

Pão de pesto de fermentação natural, creme de burrata, tomate
queimado e salada mesclum

- 30 -

LES ENTRÉES

TÁBUA DE FRIOS

Queijos do sertão, embutidos artesanais,
presunto curado e pão de fermentação
natural

- 96 -

MILLEFEUILLE ET CRÈVETTES

Mil folhas com camarões e molho de champagne

- 68 -

MONGOLFIÈRE DE SOUPE L'OGNION

Sopa de cebola
francesa em mongolfière

- 40 -

LES ENTRÉES

SALADE DE MIX DE FROMAGE DE CHÈVRE

Salada de mix de queijo de cabra, salada mesclum, laranja,
picles de cebola roxa, azeitonas pretas e hortelã

- 34 -

BRUSCHETTA DE SAUMON FUMÉ

Bruschetta de salmão curado, tapenade de azeitona pretas,
queijos parmesão e rúcula

- 35 -

CARPACCIO

Carpaccio com mostarda, lascas de parmesão, rúcula e tomate confit

- 46 -

STEAK TARTAR ERICK JACQUIN

Steak tartar Erick Jacquín, salada mesclum
e chips de batata doce

- 58 -

LES PLATS

**MOUSSELINE DE NOIX DE CAJU,
CHAMPIGNONS SAUTÉS ET POTIRON FUMÉ**

Mousseline de castanha de caju, especiarias tostadas,
cogumelos salteados, couve crocante e jerimum defumado

- 60 -

**RISOTTO DE QUINOA, CRÈME DE PARMESAN
ET CHOUX-FLEURS GRILLÉ**

Risotto com quinoa, creme de parmesão,
couve-flor grelhada

- 64 -

**TORTELLONI DE
BETERAVE ET CHÈVRE
BORBOREMA AU BÉURRE
L'HERBES**

Tortelloni de beterraba com queijo de cabra Borborema
e manteiga de ervas

- 68 -

CREVETTES `A PROVENÇALE ET PAPPARDELLE

Camarão à Provençal com pappardelle

- 74 -

TALHARIM À L'ENTRECÔTE

Talharim com molho roquefort, lascas de entrecôte e tomate
seco

- 81 -

LES PLATS

**CREVETTES SAUCE CHAMPAGNE ET
CHOUX-FLEURS GRILLÉ, RIZ NOIR**

Camarão ao molho de champagne
com couve-flor grelhada e arroz negro

- 79 -

**MOQUECA DE POISSON,
FAROFA DE BANANE**

Moqueca de peixe
com farofa de banana da terra

- 73 -

**SAUMON À LA VAPEUR, RIZ NOIR, CHOUX –
FLEURS GRILLÉ ET COULIS DE PERSIL**

Salmão no vapor, arroz negro couve flor grelhado e
coulis de salsinha

- 75 -

**RISOTTO DE GALINHA CAPOEIRA SAUCE
VIN ROUGE ET BACON**

Risotto de galinha capoeira
ao molho de vinho tinto e bacon

- 72 -

RIZ DE COSTELA

Arroz de costela

- 72 -

LES PLATS

CONFIT DE CANARD, ALIGOT DE MACAXEIRA ET SAUCE AU VIN DU PORTO

Confit de pato, aligot de macaxeira ao
molho de vinho do porto
- 95 -

COSTELA SAUCE VINROUGE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Costela prensada ao molho de vinho tinto, purê de
batata doce. cenoura e cogumelos
- 78 -

ENTRECÔTE, PURÉE DE POMME DOUCE CARROTE AU BÉURRE NOISETTE

Entrecôte, purê de batata doce cenoura
e manteiga noisette
- 98 -

FILET AU POIVRE

Filé ao poivre e mousseline de batata
- 94 -

***Menu Kids** falar com nossa equipe!

LES DESSERTS

**TARTE FINE DE POMME, GLACE VANILLE,
CAMEL ET RAPADURA**

Torta fina de maçã, sorvete de baunilha
e caramelo de rapadura

- 29 -

**PETIT GÂTEAU AU CHOCOLAT CHAUD,
GLACE VANILLE**

Pequeno bolo de chocolate quente
e sorvete de baunilha

- 26 -

ENTREMET AU CHOCOLAT

Torta de trio de chocolates

- 34 -

MILLEFEUILLE, CRÈME DE CUMARU

Mil folhas com creme de cumaru

- 29 -

LA BOMBE

Esfera de chocolate, granola da casa, sorvete, chantilly com
caldas de caramelo com flor de sal e chocolate belga

- 59 -

COLMEIA DE JANDAÍRA

Com especiarias e sorvete de doce de leite

- 29 -

FRUITS

Frutas da estação

- 19 -