

M E N U R O O F T O P

**Bruschetta de Salmão Curado, Tapenade de Azeitonas Pretas,
Queijo Parmesão e Rúcula**

- 33 -

Bruschetta de Creme de Roquefort com Vinagrete de Tâmaras

- 38 -

**Canapé de Brioche Assado com Queijo de Cabra
Borborema, Folhas Variadas e Azeite de Ervas**

- 31 -

**Camembert Empanado com Trio de Méis Paraibanos:
Jandaíra, Cipó Uva e Alfazema**

- 53 -

**Tartar de Filé Mignon Erick Jacquin
com Chips de Batata Doce e Salada
Mesclum**

- 54 -

**Hambúrguer de Colher com Aioli e Picles de
Cornichon e com Creme de Roquefort e Pimenta
Biquinho**

- 38 -

Mil Folhas com Camarões e Molho de Champagne

- 68 -

S O B R E M E S A S

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 -

Couvert Artístico: R\$ 25,00*

*Valor por pessoa