

le menu à trois plats

entrada, prato principal e sobremesa
R\$60 por pessoa

salade crispy au magret fumé et à la mangue

salada de alface americana com peito de pato defumado e manga

tartare de saumon aux fines herbes

tartar de salmão com ervas frescas

parmentier tiède de pomme de terre et queue de boeuf braisée

parmentier morno de batata com rabada de boi braseada

salade de chèvre chaud, vinaigrette au miel

salada com queijo de cabra servido morno e vinagrete de mel

tomate et fromage de chèvre frais, huile d'olive et basilic

tomate, queijo de cabra fresco com azeite e manjericão

coeur de palmier au four servi tiède, beurre noisette aux capres

palmito pupunha assado com manteiga noisette e alcaparras



aile de raie à la vapeur, pomme de terre écrasées au broccoli, sauce béarnaise

raia ao vapor com batata e brócolis, molho bearnaise

saumon au four, légumes vapeur et sauce moutarde à l'ancienne

salmão assado com legumes no vapor e molho de mostarda Ancienne

filet de Saint-Pierre doré, ratatouille poêlée et jus de veau à la tapenade

filé de Saint Peter selado, ratatouille com molho de vitela e pasta de azeitonas pretas

risotto à l'encre de sèche, calamar sauté au jus de bisque

risoto de tinta de lula feito com lula sauté e molho bisque

cavatelli maison au chevrotin, tomate fraîche et basilic

massa cavatelli caseira com queijo chevrotin, tomate fresco e manjericão

suprême de poulet roti au jus, purée de mandioquinha

peito de frango assado com purê de mandioquinha e molho rotie

steak tartare grillé minute, salade d'herbes et sauce au poivre

steak tartar grelhado à la minute com ervas finas e molho de pimenta

entrecôte sauce béarnaise, purée classique de pommes de terre

entrecôte maturada com molho bearnaise e purê de batata

steak tartare, salade de mesclun et purée de pomme de terre

steak tartar, salada mesclun e purê de batata



crème brûlée à la vanille

crème brûlée de baunilha

fine tarte feuilletée aux figes, réduction de porto et glace à la pistache

torta de massa folhada com figos, redução de vinho do porto e sorvete de pistache

crème de mascarpone émulsionnée au moment, café et chocolat, style tiramisu

creme de mascarpone emulsionado no momento com café e chocolate, tipo tiramisu

assiette de fruits frais

prato de frutas da estação

macarron au café garni de glace à la vanille et sauce au chocolat

macarron de café com sorvete de baunilha e calda de chocolate

mini banana split

mini banana split