

Nascido em Carcassonne, no Sul da França, e criado perto de St Tropez, onde cresceu circundado pelos ritmos das estações, as maravilhas dos produtos frescos do campo, e a inspiradora comida caseira de sua avó, Pascal Valero teve uma certeza desde cedo: seria um grande Chef.

Com uma longa trajetória de sucesso em restaurantes consagrados, Pascal trabalhou com alguns dos mais renomados chefs como Gerald Passadat, do Le Petit Nice em Marselha (2 estrelas Michelin), Michel Del Burgo no Hotel Bristol (2 estrelas) , Taillevent (3 estrelas) em Paris e Alain Ducasse em Monte Carlo (3 estrelas). Fez também a abertura do badalado Hotel Costes como Chef Executivo, e de lá, partiu para os Estados Unidos, inaugurando em 2000 o famoso restaurante “Mas Perrier” na Filadélfia.

Em 2002, retornou para Paris e foi convidado pelo seu grande amigo Juarez Machado, o famoso pintor brasileiro, para viajar ao Brasil. Foi encanto à primeira vista.

Eleito chef do ano pelo júri da revista Gula em 2005, Pascal desenvolveu para o Eau um cardápio com duas vertentes da culinária francesa: a contemporânea e a clássica. Aclamado pela crítica especializada, em 2005 o Eau foi também eleito Melhor Francês pelo júri da revista Gula, além de ser o vencedor do prêmio “O Melhor da Cidade”, da revista Veja São Paulo, na categoria Melhor Restaurante Francês da cidade.

Chef Pascal privilegia ingredientes frescos, abusa do azeite de oliva extra virgem e utiliza uma grande variedade de temperos e condimentos. A complexidade de sabores é alcançada no momento em que criativamente usa combinações clássicas e inusitadas, como as releituras de clássicos incorporando ingredientes brasileiros.

Bom Appetit!

Pascal Valero
Chef de Cozinha

Alejandro Geis
Gerente de Restaurante

Excluído: ¶

Excluído: ¶

le menu dégustation
menu degustação

terrine de foie gras, fleur de sel et marmelade de figues
terrine de foie gras com flor de sal e marmelada de figos



céviche de thon au guacamole, fines herbes et vinaigrette de betterave
ceviche de atum com guacamole, ervas finas e vinagrete de beterraba



filet de cherne poêlé, purée de champignons à l'huile de truffe, jus de paris corsé
filé de cherne, purê de champignons, azeite de trufas, jus de paris



côtelette de boeuf braisée au jus aigre-doux, asperges fumées, coulis de noix de caju et purée de potiron
costela de bife braseada ao molho agridoce, aspargos defumados, purê de castanha de caju e abóbora



léger gateau au fromage blanc sur un petit sablé, fraises marinées au basilic et citronc vert
bolo de fromage blanc tipo cheesecake com petit sablé, morango marinado ao limão e manjeriçao



entremet au chocolat eau, sorbet pitanga
bolo de chocolate eau com sorbet de pitanga



café ou thé
café ou chá

earl grey macarrons
earl grey macarrons

menu degustação R\$145
degustação de vinhos R\$98

pour commencer

para começar

salade de mesclum, rapée de légumes croquants et pommes vertes

salada mesclum, legumes crocantes laminados e fatias de maçã verde

R\$26

céviche de thon au guacamole, fines herbes et vinaigrette de betterave

ceviche de atum com guacamole, ervas finas e vinagrete de beterraba

R\$33

terrine de foie gras, fleur de sel et marmelade de figues

terrine de foie gras com flor de sal e marmelada de figos

R\$45

carpaccio de coeur de palmier, crevettes sautées et porto réduit aux fines herbes

carpaccio de palmito pupunha, camarão sauté e redução de vinho do porto com ervas finas

R\$33

mini tartine au chèvre frais, légumes crus marinés, sirop de tomate et jambon croustillant

mini bruschetta ao queijo de cabra, legumes crus e marinados, redução de tomate e presunto crocante

R\$27

salade de caille au sésame, compote d'échalote au cassis et vinaigrette au miel

salada de codorna com gergelim, compota de echalote ao cassis e vinagrete de mel

R\$25

foie gras sauté aux champignons, poire et magret fumé au jus de porto

foie gras salteado com cogumelos, pera e magret defumado ao molho de vinho do porto

R\$47

émincé de bar mariné à l'orange, réduction de jus de carotte et gingembre, sauce au yaourt

lâminas de robalo marinado com laranja, redução de suco de cenoura ao gengibre, molho de iogurte

R\$29

fine crème de petit pois, émulsion à la sarriette et jambon de pays

creme fino de ervilhas, emulsão com manjerona e presunto cru

R\$28

brandade de morue servie tiède, coulis de truffe noire

brandade de bacalhau servida morna com coulis de trufas negras

R\$29

pour continuer

continuar com

pavé de bar rôti, bouillon d'artichauts et palourdes

robalo assado com caldo de alcachofra e vôngole
R\$49

pavé de saumon grillé et fumé à la minute, coeur de palmier au four, chutney de poivron et sauce verte

salmão grelhado e defumado na hora, palmito pupunha assado, chutney de pimentão e molho verde
R\$47

filet de cherne poêlé, purée de champignons à l'huile de truffe, jus de paris corsé

filé de cherne assado, purê de cogumelos com azeite de trufas e jus de paris
R\$49

bar braisé en cocotte au saveur de méditerranée, à partager pour 2 à 3 personnes

robalo braseado em sopeira ao sabor do mediterrâneo, para dividir na mesa para 2 ou 3 pessoas
R\$43 por pessoa

farfalle fraîches à l'encre de seiche et aux fruits de mer

massa fresca farfalle de tinta de lula com frutos do mar
R\$46

pâtes fraîches cavatelli maison, cuisse de canard confit et jus de rôti

massa fresca cavatelli da casa, coxa de pato confit e jus de rôti
R\$41

risotto de langoustines et petits légumes, sauce bisque

risoto de lagostim e mini legumes com molho bisque
R\$49

magret de canard rôti aux épices, fruits et légumes caramélisés, jus aigre-doux

peito de pato assado com especiarias, frutas e legumes caramelizados, molho agridoce
R\$56

épaule d'agneau braisée, purée de mandioquinha

paleta de cordeiro braseada com purê de mandioquinha
R\$54

perdrix rotie et farçie aux pommes et au foie gras, champignons sautés, sauce épicée

perdiz assada recheada com maçã e foie gras, cogumelos salteados e molho de especiarias
R\$51

filet de boeuf au poivre classique, purée de pommes de terre

filé mignon ao poivre clássico com purê de batata
R\$44

jarret de veau braisé, mini légumes bio au citron confit

jarret de vitela tipo osso bucco braseado, confit de mini legumes orgânicos com limão siciliano
R\$58

côtelette de boeuf braisée au jus aigre-doux, asperges fumées, coulis de noix de caju et purée de potiron

costela de bife braseada ao molho agridoce, aspargos defumados, purê de castanha de caju e abóbora
R\$44

couvert

R\$9

les desserts

sobremesas

mousse de caramel, granité au café et chantilly à la nougatine

mousse de caramelo com granité de café e chantilly de nougatine

R\$15

millefeuille à la crème de vanille en gousse, banane caramélisée et glaçe au nutella

mil folhas com mousseline de baunilha em fava, banana ouro caramelizada e sorvete de nutella

R\$19

léger gateau au fromage blanc sur un petit sablé, fraises marinées au basilic et citronc vert

bolo de fromage blanc tipo cheesecake com petit sablé, morango marinado ao limão e manjeriço

R\$17

grand classique entremet au chocolat

bolo de chocolate eau

R\$17

tarte tiède au chocolat, marmelade d'orange, glaçe au cupuaçu

torta morna de chocolate, marmelada de laranja, sorvete de cupuaçu

R\$17

les gauffres, glace aux marrons et whisky, sauce chocolat et chantilly

waffles com sorvete de whisky e castanha, calda de chocolate e chantilly

R\$17

fraises poêlées à la vanille gousse, jus au porto et glaçe pistache

morangos puxados com baunilha em fava, calda de vinho do porto e sorvete de pistache

R\$17

crème brûlée à la vanille

creme brûlée de baunilha

R\$18

sélection de sorbets de fruits du pays, tuile à l'orange

seleção de sorbets de frutas brasileiras e telha de laranja

R\$17

boite de macarrons, cadeaux à emporter

macarron para viagem

R\$9