

MENU A 3 PLATS | MENU EXECUTIVO

entrée | entrada

LE CANARD

terrine campagnarde de canard aux pistaches, petite salade et pain grillé

terrine de pato com pistache, mini salada e pão torrado

LE SAUMON

dominos de saumon aux câpres à l'écorce de citron, dominos de mangue à la cive et coulis d'avocat

dados de salmão com alcaparras e raspas de limão, dados de manga com cebolinha e coulis de abacate

LE VELOUTÉ DE MOJHETTES

soupe mijotée de haricots blancs au lard et vinaigre de Modene, huile de noix et croûtons

sopa cozida de feijão ao bacon, vinagre de Modena, azeite de nozes e croûtons

LA CHEVROTINE

pousses de salades et endives au chèvre affiné, courgettes grillées et poire, huile d'olive citron

fóllhas verdes e endívias com queijo de cabra, abobrinhas grelhadas e pêra, azeite de oliva e limão

L'ARTICHAUT

barigoule d'artichauts glacée au vin blanc, petite roquette aux copeaux de parmesan

alcachofras em barigoule no vinho branco, rúcula e lascas de pamesão

LE COEUR DE PALMIER

coeur de palmier rôti en escabèche de légumes niçois, oeuf de caille et petites feuilles d'herbes

coração de palmito assado, escabeche de legumes com ovo de codoma e ervas

principal | principal

LASAGNE DE SAUMON

lasagne ouverte de saumon, artichauts et brécolis aux olives noires, bouillon aux aromates
lasagna aberta de salmão, alcachofra e brécolis com azeitonas pretas, caldo aromático

LE TARTARE CLASSIQUE

tartare de boeuf, frites au couteau et salade verte
steak tartare com fritas rústicas e salada verde

CROMESQUIS DE PINTADE

beignets de pintade à la cacahuète grillée, endives étuvées à l'orange, moutarde de jabuticaba
churros de galinha d'angola ao amendoim, endívias cozidas na laranja, mostarda de jabuticaba

LE BAR

dos de bar croustillant, grenobloise au citron vert, pomme purée beurre et bok choi
filé de robalo crocante, grenobloise ao limão, puré de batata e bok choi

LA BAVETTE

pièce de bavette grillée fleur de sel, sauce à l'échalote et frites fraîches au couteau
fraldinha grelhada com flor de sal, molho de echalote e fritas rústicas

LE FILET DE BOEUF

filet de boeuf grillé au roquefort lie de vin, pomme purée beurre
filé mignon grelhado com roquefort, molho de vinho tinto e puré de batata

RISOTTO DE CANARD CONFIT

risotto "arborio" crémeux aux câpres et roquette à l'ail confit, cuisse de canard au jus
risoto "arbório" cremoso com rúcula ao alho confit, coxa de pato ao molho

LE THON ROUGE

thon grillé à la plancha, sauce choron, étuvé de légumes et petites herbes au jambon croustillant
filé de atum grelhado ao molho choron, cocotte de legumes com ervas e presunto crispy

dessert | sobremesa

LE FROMAGE

fromage affiné sélectionné, lie de porto, feuilles vertes et fruit
queijo refinado caseiro, redução de vinho do Porto, folhas verdes e frutas

TARTE DES SOEURS "TATIN"

fine tarte tatin caramélisée, sorbet pomme verte, fromage frais
fina torta tatin caramelizada, sorbet de maçã verde, queijo fresco

LA CREME BRULEE

traditionnelle crème à la gousse de vanille et brulée au sucre de cassonade
tradicional creme brulée de baunilha ao açúcar orgânico

LE FRAISES

fraises marinées à l'écorce de citron, fromage blanc et arlette croustillante
morangos marinados com raspas de limão, mousse de queijo branco e tuile crocante

LES FRUITS FRAIS

composition de fruits frais du marché
frutas frescas da estação

SORBETS EXOTIQUES

assortiment de fruits du Brésil en palette de sorbets
seleção de sorbets de frutas brasileiras

GATEAU CHOC "EAU" 2008

barre crémeuse chocolatée au praliné feuilleté
bolo cremoso de chocolate com praliné