

**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 manjeriçã



**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**