



RESTAURANTE & EVENTOS

***Sugestões do Chef***

***Escargots*** *.............................................................................................****R$ 96***

*Prato com 6 escargots. Preparo tradicional na manteiga com salsinha.*

***Camarões à Provençal****.....................................................................****R$ 225***

4 camarões grandes puxado no alho e salsinha, acompanha arroz no próprio molho.

**Lagostins**....................................................................................... **R$ 189**

Empanados com Risoto de ervilhas.

**Vieiras ..............................................................................R$ 197**

Vieiras gigantes do Canada sobre purê de batata roxa

orgânica, lichias, mangas, kani-kama, flambados com saquê.

# ***Menu Kids***

**Fetuccine com ou sem molho**....................................................................**R$ 35**

**Fetuccine com filé de frango ou carne** ...............................................**R$ 42**

**Arroz com fritas e filé de frango ou carne** ........................................**R$ 48**

***Observações:***

***Os itens e preços de pratos constantes neste cardápio podem ser alterados***

***ou até cancelados conforme variações do mercado e eventuais indisponibilidades de fornecimento de alguns itens.***

***Será cobrada uma taxa de R$ 5,00 para embalagens delivery de pratos consumidos no restaurante.***

***Entradas Frias***

***Couvert....................................................................R$ 20***

Pão caseiro com pastas e manteiga.

.

***Petit Camembert.....................................................R$ 48***

Queijo camembert morno sobre abacaxi grelhado

e mix de folhas ao vinagrete de frutas.

***Salada Lyonnaise......................................................R$ 42***

Mix de folhas, bacon, cebola roxa, ovo cozido, croutons ao

Molho de mostarda dijon.

***Melão do Chef...........................................................R$ 56***

Fatia de melão, presunto cru e folhas de rúcula ao molho

balsâmico.

***Tartar de Salmão ou Carne.......................................R$ 48***

Acompanha mix de folhas.

***Ostras.......................4 unidades R$ 48...... 6 unidades R$ 68***

Porção de 4 ou 6 ostras cruas de Santa Catarina.

***Porção de Queijos.....................................................R$ 70***

Parmesão, brie e gorgonzola, acompanha frutas frescas e

secas, nozes e mel.

***Coquetel de Camarões..........................................R$ 90***

Camarões cozidos e resfriados, acompanhados de molho rosê.

#### **Entradas Quentes**

***Sopas ou Cremes do Dia............................................R$ 29***

(consultar o garçon)

***Sopa de cebola gratinada..........................................R$ 50***

***Porção de Bruschetta (4 unidades)...........................R$ 48***

***Escarg Ostras Gratinadas(Nântes). 4 unidades R$ 64/6 unidades. R$ 90***

***s***

***Risotos***

***Risoto de Brie...........................................................R$ 78***

*Com pera e nozes.*

**Risoto de Funghi.............................................................R$ 72**

Finalizado com salsinha.

**Risoto de Camarão..................................................R$ 129**

*Ao molho bisque.*

**Risoto de Frutos do Mar.......................................... R$ 136**

*Camarão, lula, mexilhão, vôngole e polvo ao molho provençal.*

***Massas frescas feitas na casa***

***Ravióli de Abóbora...................................................R$******65***

Molho de gorgonzola e nozes.

***Ravióli de Mussarela de Bufula...............................R$******65***

Ao molho de tomate rústico.

***Lasanha Mediterrânea.............................................R$******78***

Gratinada, ao molho pesto, queijo mussarela, abobrinhas

e berinjela.

***Papardelle com Ragu de Cordeiro...........................R$ 85***

***Fetuccine Nero com Frutos do Mar.......................R$ 119***

*Camarão, lula, mexilhão, vôngole e polvo ao alho dourado*

*e tomate cereja.*

#### 

#### **Peixes e Crustáceos**

***Saint Pierre...................................................................R$ 82***

Filet de saint pierre com farofa de rúcula à moda do chef.

***Salmão Grelhado.................................................R$ 96***

Posta com crosta de castanhas. Acompanham mousseline de mandioquinha, legumes grelhados e molho de jabuticaba.

***Bacalhau à Felix..........................................................R$ 106***

Bacalhau desfiado com batata palha, cebola, ovo mexido,

azeitonas, salsinha e tomate cereja.

**Camarões do “Val” .................................................R$ 225**

4 Camarões grandes empanados, recheados com queijo.

Acompanha risoto de amêndoas.

**Peixe da Costa Brasileira..........................................R$ 98**

Grelhado, com arroz negro e selvagem, cuzcuz ao

molho de ervas aromáticas e tomate cereja.

#### 

#### **Carnes**

**Confit de Pato..........................................................R$ 170**

Coxa e sobrecoxa com molho de laranja

e risoto de castanhas e nozes.

# ***Steak Tartar*.....................................................................................*R$ 78***

*Filé mignon cru picado na ponta da faca, temperado.*

*Acompanha mix de folhas e fritas.*

***Escalopes........................................................................R$ 78***

Ao molho roti com risoto de parmesão.

# 0

***Entrecôte.........................................................................R$ 92***

Bife de ancho ao molho mostarda de Dijon com batatas rústicas.

***Medalhões ao Poivre.............................................R$ 108***

Clássico. Medalhões de filé mignon grelhados com batatas

duchesse e molho de pimenta do reino verde em grãos.

***Grand Filet Mignon*............................................................*R$ 149***

Tornedos ao molho de vinho tinto com batatas gratinadas e trufas.

#### **Sobremesas**

***Frutas da Estação........................................................R$ 18***

***Sorvetes........................................................................R****$* ***19***

Baunilha, Chocolate, Flocos, Pistache e canela.

***Creme de Papaya.........................................................R$ 26***

Com ou sem licor de cassis.

***Petit Gâteau.............................................................R$ 36***

Bolo de chocolate quente com sorvete de baunilha.

***Torta de Maçã.............................................................R$ 36***

Com calda de caramelo e sorvete de canela.

***Terrine.........................................................................R$ 36***

De três chocolates com calda de frutas vermelhas e creme inglês.

***Crème Brulée..............................................................R$ 36***

Com lavanda.

***Profiterolles........................................................................****.****R$ 36***

Acompanha sorvete de baunilha, chantili, amêndoas

e calda de chocolate.

***Trio de mini sobremesas.............................................R$ 36***

Terrine, Crème Brulée e Profiterolles..

#### 

#### 

#### **Café e Chás**

***Café Expresso........................................................... R$ 9***

*(leggero e descafeinado)*

***Chás...........................................................................R$10***