

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***