

Entradas Frias

Couvert..... R\$ 20

Pão caseiro com pastas e manteiga

Gravlax..... R\$ 68

Salmão curado na casa sobre torradas, cream cheese, cebola roxa, limão siciliano, alcaparras e dill.

Petit Camembert..... R\$ 48

Queijo camembert morno sobre abacaxi grelhado e mix de folhas ao vinagrete de frutas.

Salada Caesar..... R\$ 46

Alface americana, croutons, bacon, parmesão e molho caesar.

Tartar de Salmão..... R\$ 48

Acompanha mix de folhas.

Ostras Frescas (4 unidades).....R\$ 48 / (6 unidades).....R\$ 68

Porção de 4 ou 6 ostras cruas de Santa Catarina.

Porção de Queijos individual..... R\$ 70

Parmesão, brie, gorgonzola e chèvre, acompanha uva fresca, damasco, nozes e mel.

Entradas Quentes

Sopa de Cebola gratinada..... R\$ 50

Porção de Bruschetta (4 unidades)..... R\$ 36

Ostras Gratinadas Nântes (4 unidades) R\$ 64 / (6 unidades) R\$ 90

Massas

Ravióli de Abóbora..... R\$ 65

Molho de gorgonzola e nozes.

Ravióli de Mussarela de BufalaR\$ 65

Ao molho de tomate rústico.

Lasanha Mediterrânea..... R\$ 78

Gratinada, ao molho pesto, mussarela, abobrinha e berinjela.

Fetuccine Nero com Frutos do Mar..... R\$ 168

*Camarão, lula, mexilhão, vôngole e polvo ao alho dourado,
vinho branco e tomate cereja.*

Risotos

Risoto de Brie.R\$ 78

Com tomate seco, rúcula e brie.

Risoto de Funghi.....R\$ 72

Shitake, shimeji, cogumelo paris e funghi secchi.

Risoto de CamarãoR\$ 164

Ao molho bisque.

Risoto de Frutos do Mar..... R\$ 164

Camarão, lula, mexilhão, vôngole e polvo ao molho de tomate.

Peixes e Crustáceos

Saint Pierre..... R\$ 82

Filet de saint pierre com farofa de rúcula e molho belle meuniere.

Salmão Grelhado..... R\$ 96

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

Bacalhau à Felix..... R\$ 98

Lombo de Bacalhau desfiado, puxado no azeite, cebola, ovo mexido, azeitonas, salsinha, tomate cereja e batata palha.

Camarões a ProvençalR\$ 225

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

Peixe da Costa BrasileiraR\$ 116

Grelhado, acompanha cuzcuz marroquino, arroz selvagem ao molho de ervas e tomate cereja .

Carnes

Confit de PatoR\$ 170

Coxa e sobrecoxa confitada ao molho de laranja e risoto de amêndoas e nozes.

Steak TartarR\$ 82

Filé mignon cru picado na ponta da faca, temperado. Acompanha mix de folhas e fritas.

Escalopes. R\$ 92

Ao molho roti com risoto de parmesão.

Entrecôte..... R\$ 92

Bife de ancho ao molho mostarda dijon l'ancienne e batatas rústicas.

Medalhões ao Poivre. R\$ 118

Filé mignon grelhado, acompanha batatas duchesse e molho de pimenta do reino verde em grãos.

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 casca crocante e recheio cremoso.

Acompanha sorvete de baunilha.

Torta de Maçã..... ***R\$ 36***

Com calda de caramelo e sorvete de canela.

Terrine. ***R\$ 42***

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

Crème Brulée..... ***R\$ 36***

Com lavanda.

Profiterolles. ***R\$ 34***

*Acompanha sorvete de baunilha, chantili, amêndoas
e calda de chocolate.*

Trio de mini sobremesas. ***R\$ 42***

Terrine, Crème Brulée e Profiterolles.