

Menu Sugestão

1ª ENTRADA

Consomé Méditerranée

Consomé de Alho Poró ao Creme e Finas Ervas OU Consomé de Champignon Paris ao Creme com Tabasco

2ª ENTRADA

Champignon Paris

Champignon Paris com recheio ao Catupiry e Parmesão ao Sauvignon Blanc e Rqueijão com Ervas Finas

OU

Cocktail Méditerranée

Coquetel de Camarão ao Conhaque e Páprica Picante, Alface e Tomate

OU

Siri ao Béchamel

Siri ao Bechamel Gratinado ao Forno

PRATO PRINCIPAL

Crevettes et Truffles aux Fromages

Camarões Grelhados e Trufas de Mussarela e Manjericão ao Molho Quatro Queijos e Finas Ervas

OU

Crevettes au Shimeji

Camarões ao Molho Shimeji, Vinho Chardonnay, Creme, Avelã, Amêndoa, Passa de Uva, Tomate Seco e Sálvia servido com Trufinhas de Mussarela e Manjericão, de Tomate Seco e de Castanha de Caju

OU

Bacalhau Méditerranée

Bacalhau em lascas, Azeite de Oliva, Vinho Branco, Champignon, Batata Palha, Azeitonas, Salsinha e Arroz coberto de Castanha de Caju

OU

Médallion à Fraise

Medalhões de Filé Grelhados servido com Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morango reduzido com Aceto Balsâmico e flambado com Cointreau

OU

Iscas de Filé a Rodes

Iscas de Filé ao Molho de Champignon, Mostarda, Açafrão e Creme, acompanhado de Arroz Mediterrâneo e Aceto Balsâmico Reduzido

SOBREMESA

Sucrerie du Lait ou Crème Brulée ou Gateau Méditerranée

R\$ 65,00