

La Table D'Or

Méditerranée



MENU À LA CARTE



La Table D'Or

Méditerranée

Entradas

Valores em R\$

Consomé Mediterrâneo de Alho Poró ao Creme e Finas Ervas	18,00
--	-------

Capuccino de Champignon Paris ao Creme e Tabasco	18,00
--	-------

Champignon Paris ao Catupiry, Parmesão ao Sauvignon Blanc, Requeijão e Finas Ervas	27,00
--	-------

Cocktail Mediterrâneo com Camarões Crocantes, Conhaque, Páprica Picante, Alface e Tomate	30,00
--	-------

Coquille de Bacalhau	28,00
----------------------	-------

Siri ao Bechamel gratinado ao forno	33,00
-------------------------------------	-------

La Table D'Or

Méditerranée

Pratos Principais

Valores em R\$

Capri 143,00

Medalhões de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao molho Capri, cobertos com Crisps de Alho Poró, Arroz com Amêndoas Laminadas

Montecristo 143,00

Medalhões de Filé Grelhados servido com Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado com Cointreau

Mykonos 121,00

Escalopes Grelhados com Trufas recheadas de Mussarela e Manjeriçã ao Molho Funghy Secchi hidratado ao Cabernet Sauvignon

Rodes 121,00

Iscas de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao Molho de Mostardas, Açafrão, Champignon Paris, acompanhado de Arroz Mediterrâneo e Aceto Balsâmico Reduzido

Córsega 121,00

Escalopes de Filé Mignon Grelhados ao Molho com Shimeji ao Creme, servido com Batata Baroa

Saint Tropez 137,00

Escalopes de Filé Mignon Grelhados e Massa Pappardelle ao Molho de Creme flambado com Queijo Parmesão

Sardenha 125,00

Penne al Filetto e Funghy Secchi hidratado com Vinho Cabernet Sauvignon e flambado com vinho branco

La Table D'Or

Méditerranée

Pratos Principais

Valores em R\$

Sicilia 159,00

Pato Confitado e Laqueado ao Molho de Ostras sobre Purê de Aipim e Calda de Laranjinha Kinkan

Baleares 184,00

Lagosta e Camarão Rosa Grelhados ao Molho de Ostras ao Champagne, Champignon Paris e Açafrão

Cannes 156,00

Conchiglionis com Camarões Crocantes ao Molho Quatro Queijos e Batata Baroa

Chipre 144,00

Camarão Grelhado com Trufas recheadas de Mussarela e Manjeriço ao Molho Quatro Queijos

Delos 144,00

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

Menorca 144,00

Camarões Grelhados servidos com Pappardelle ao Molho de Creme

Ibiza 205,00

Risoto de Arroz Arbório com Camarões, Lula, Mexilhão, Polvo, Champignon Paris, Açafrão, Azeite de Dendê, Leite de Côco, Tomate e Pimentão Vermelho

La Table D'Or

Méditerranée

Pratos Principais

Valores em R\$

Malta 123,00

Penne al Funghy Secchi hidratado no Vinho Cabernet Sauvignon coberto com Camarões Crocantes

Marseille 205,00

Souffle de Queijo Gruyère com Camarões Crocantes

Nice 144,00

Camarões Grelhados e Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado ao Cointreau

Creta 134,00

Bacalhau em lascas, Azeite de Oliva Extra Virgem, Vinho Branco, Champignon Paris, Batata Palha, Azeitona Preta, Salsinha e Arroz coberto de Castanha de Cajú

Mallorca 205,00

Salmon En Papillote, pasta de Champignon Paris, Crisps de Cebola Crocante e Crisps de Alho Poró Crocante, ao Molho de Manga com Maracujá

Santorini 194,00

Congrio grelhado ao Béchamel com Camarões, Champignon Paris, Pimenta Rosa, Batatas Douradas, coberto com Crisps de Alho Poró Crocante

Milos 164,00

Polvo e Camarão grelhados ao Molho Mediterrâneo sobre Purê de Mandioquinha

La Table D'Or

Méditerranée

Sobremesas

Valores em R\$

Sucrierie de Lait	21,00
-------------------	-------

Gâteau Méditerranée	26,00
---------------------	-------

Crème Brulée	29,00
--------------	-------

Cheese Cake em calda de goiaba	21,00
--------------------------------	-------