



M E N U S U G E S T Ã O

ENTRADAS

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

(+)

Champignon Paris ao Catupiry, Parmesão ao Vinho Branco, Requeijão e Finas Ervas

(OU)

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

(OU)

Coquille de Bacalhau

(OU)

Siri ao Bechamel gratinado ao forno

PRATO PRINCIPAL

Crevettes et Truffles aux Fromage

Camarões Grelhados e Massas Trufadas recheadas de Mussarela e Manjeriço ao Molho 4 Queijos

(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 Manjeriço, Trufinhas de Tomate Seco e Massas Trufadas de Castanha

(OU)

Bacalhau Méditerranée

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

(OU)

Médallion à Fraise

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

(OU)

Iscas à Rodes

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

SOBREMESAS

Sucrerie de Lait OU Gâteau Méditerranée OU Crème Brûlée

R\$ 156.00