

MENU SUGESTÃO

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 Sauvignon Blanc, Requeijão e Finas Ervas
- + Cocktail Mediterrâneo com Camarões Crocantes, Conhaque, Páprica Picante, Alface e Tomate
- + Coquille de Bacalhau
- + Siri ao Bechamel gratinado ao forno

Prato Principal

Crevettes et Truffles aux Fromage

Camarões Grelhados e Trufas recheadas de Mussarela e Manjeriço ao Molho 4 Queijos

+ 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 Trufinhas de Castanha

+ Escalope à Shimeji

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

+ Bacalhau Méditerranée

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

+ 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

+ Iscas à Rodes

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

Sobremesas

Sucrierie de Lait Tia Nilce OU Gâteau Méditerranée OU Crème Brulée

R\$ 149,00

