

COUVERT *Por pessoa* 13,00
Pães LE TABOU, patês do dia, manteiga aromatizada e azeite extra virgem

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

HUÎTRES 06 UNID 39,00
Ostras ao molho béchamel gratinadas com parmesão

CREVETTES ROSES PANÉES 12 unid 78,00
Camarão Rosa G empanado. Acompanha dois molhos do chef

GÂTEAU AU POSSION 06 unid 48,00
Bolinho de peixe com ervas frescas e raspas de limão siciliano

SÉLECTION AU FROMAGES 52,00
Seleção de queijos finos com frutas, geléias e torradas

ENTRADAS INDIVIDUAIS

SOUFFLÉ AU FROMAGE 29,00
Suflê de queijos nobres com baby rúculas

RATATOUILLE 26,00
Torre de abobrinha, beringela e tomate caqui grelhados com molho pomodoro e gratinado com queijo mussarela

SALADA NIÇOISE 28,00
Folhas verdes, tomate cereja, ovo cozido, azeitona preta, atum, batata baby, pepino e cebola roxa

SALADE AU JARDIN 28,00
Seleção de folhas, tomate cereja, pupunha, pepino japonês, cenoura, molho do chef e croutons

GRAND BRUSCHETTA 34,00
Grande Bruschetta de cogumelos ao brie e baby rúculas

STEAK TÂRTARE 34,00
Carne crua picada na ponta da faca e temperada com alcaparras, cebola roxa, mostarda, azeite, sal e pimenta

FROMAGE BRIE PANÉ 38,00
Queijo brie aquecido e crocante em cama de baby rúculas, mel e passas

POSSIONS ET CRUSTÁCEOS / PEIXES E CRUSTÁCEOS

CREVETTES ROSES AU VIN BLANC AVEC RISOTO	88,00
<i>Camaões rosa g salteados ao vinho branco e risoto de espinafre</i>	
SOLE A SALVATTORE	76,00
<i>Linguado ao molho de laranja com uvas verdes e amêndoas com risoto de ervas</i>	
SAUMON AU RISOTTO AU CITRON	69,00
<i>Salmão grelhado acompanhado de risoto cremoso com toque de limão siciliano</i>	
SAUMON À LA SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION	69,00
<i>Salmão grelhado ao molho de maracujá e fettuccine de espinafre</i>	
POSSION DU JOUR AUX COUSCOUS	69,00
<i>Peixe do dia grelhado com cuscuz e tomates confit ao molho de alho poró e curry</i>	
POSSION BLANC À MEUNIÈRE	69,00
<i>Peixe branco ao molho de champignon e alcaparras com risoto de ervas</i>	
HOMARD THERMIDOR	98,00
<i>Cauda de lagosta ao creme djon gratinada com parmesão e risoto de ervas</i>	
HOMARD AUX RISOTTO	110,00
<i>Cauda de lagosta grelhada com risoto de esfinafre</i>	

VOLAILLES ET VIANDES / AVES E CARNES

CÔTES AU PORC	59,00
<i>Costeletas de porco marinadas em leite de coco com risoto de açafrão e pimentão vermelho</i>	
CANARD CONFIT AUX CHAMPIGNONS	69,00
<i>Coxa de pato confitada com tagliatelle de espinafre e molho de cogumelos</i>	
MIGNON AUX GINGEBRE ET A LA CHÂTAIGNE	69,00
<i>Tournedor de filé ao molho cabernet e gengibre, salpicado de castanhas sobre cama de pupunha e cogumelos salteados na manteiga</i>	
MIGNON AUX GORGONZOLA	72,00
<i>Medalhões de mignon ao molho de gorgonzola e massa de espinafre</i>	
MIGNON AU CHAPIGNON RISOTTO	75,00
<i>Tournedor de filé ao molho de vinho tinto com risoto de cogumelos</i>	
POULET À LA PARMIGIANA	59,00
<i>Peito de frango à parmigiana com purê de mandioquinha</i>	

RISOTTOS / RISOTOS

RISOTTO CREVETTES AUX CURRY <i>Risoto com camarão e curry</i>	73,00
RISOTTO AUX CANARD <i>Risoto com pato e damasco</i>	62,00
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS <i>Risoto com blend de cogumelos frescos</i>	64,00
RISOTTO VÉGÉTARIEN <i>Risoto com tomate seco e rúcula</i>	55,00
RISOTTO AUX FILET ET BRIE <i>Risoto com lascas de filé mignon e queijo brie</i>	66,00

GNOCCHI / NHOQUE

GNOCCHI AU FROMAGE À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNON <i>Nhoque de batata abóbora ao creme de queijos com cogumelos frescos</i>	56,00
GNOCCHI AU MIGNON ET SAUCE ROTI <i>Nhoque de batata ao creme de queijo com medalhões de mignon ao molho roti</i>	69,00
GNOCCHI AU MIGNON ET AUX CHAMPIGNONS <i>Nhoque de batata com lascas de mignon e cogumelos frescos ao molho branco</i>	64,00
GNOCCHI AVEC DUCK RAGU <i>Nhoque de batata com ragu de pato</i>	64,00