



## Para Continuar



Raviole au Chèvre et Figue - R\$ 41,50  
(raviole recheado com queijo de cabra  
acompanhado de figos assados)

Raviole de Carne ao Tartufo - R\$ 49,80  
(raviole de carne em seu próprio caldo com manteiga de trufas)

Spaghetti Del Fuoco - R\$ 34,80  
(spaghetti com tomates marinados, peperoncino, queijo de cabra  
ralado e farofa de pistache)

Fettuccine al Limone com Frutos do Mar - R\$ 44,80  
(fettuccine com raspas de limão siciliano, camarão e lula)

Gnocchi de Mandioquinha  
com Lascas de Bacalhau - R\$ 42,80  
(alho poro, azeitona e azeite de sálvia)

Lula Recheada com Farofa de Amêndoas e Arroz  
de Jasmin - R\$ 46,80 - **novidade!**  
(lula recheada com farofa de amêndoas, bacon e vinho branco)  
\*consulte-nos sobre a disponibilidade

Atum Tokay - R\$ 49,80  
(atum grelhado, pupunha, shimeji, vinagrete Dijon e cream cheese  
com wasabi)

Robalo em Crôute Paul Bocuse - R\$ 49,80  
(robalo recheado de espinafre envolto a massa folhada, sauce choron  
e saladinha)

Peixe da Estação ao Sel de Guérande  
com Molho de Limão - R\$ 46,80 - **novidade!**  
(acompanha fundo de alcachofra e aspargos frescos)

Arroz de Pato - R\$ 40,80

(arroz, confit de pato desfiado, azeitona verde, alcaparra,  
alho poro e tomilho)

Confit de Canard au Poivre Vert - R\$ 55,80- **novidade!**  
(confit de canard com purê de mandioquinha  
e molho de pimenta verde)

Saltimbocca alla Romana - R\$ 45,80  
(escalope de vitelo com presunto Parma, sálvia,  
limão siciliano e risoto parmegiano)

Carré Suíno com Purê Trufado e Couve Crocante - R\$ 46,80  
(300g de carne suína, purê de batata com manteiga  
de trufa e couve frita)

Carré de Cordeiro com Risoto de Cogumelos  
e Crisps de Mandioquinha - R\$ 59,80  
(molho de pimenta)

Côte de Boeuf Niçoise - R\$ 49,80  
(costela de boi assado lentamente no vinho tinto por 5 horas, azeitona  
preta e verde, tomate, cebolinha, alho confit e purê de batata)  
\*consulte-nos sobre a disponibilidade

Coração de Mignon a Dijon - R\$ 45,80  
(250g filé mignon, molho de mostarda Dijon e batata rosti)

Mignon com Cogumelos ao Porto e Aligot  
R\$ 46,80 - **novidade!**  
(purê de batata e queijo tipo da região do Aveyron na França)

Tournedos Rossini - R\$ 59,80  
(250g filé mignon alto em cama de pão com foie gras grelhado e  
acompanhado de spaghetti na manteiga de trufa)



## Para Terminar



Papillote de Frutas all' Amalfitana - R\$ 12,80  
**novidade!**  
(frutas da estação quente com Limoncello  
e sorvete de vanilla)

Tarte Tatin - R\$ 13,80- **novidade!**  
(tradicional torta de maçã francesa com sorvete de vanilla)

Creme Brulée de Limão Siciliano - R\$ 13,80

Soufflé Romeu e Julieta - R\$ 15,80  
(soufflé de goiabada com sorvete de queijo) - 20 min

Marquise au Chocolat - R\$ 13,80  
(mousse de cacau 70%)

Coupe Chocolate-Café - R\$ 13,80  
(mousse de chocolate, sorvete de vanilla e zabaione de café)

Mil Folhas Michel Brás - R\$ 16,80  
(lâminas de caramelo e avelãs intercaladas com creme  
de fromage blanc e acompanhadas de calda  
de frutas vermelhas)