

COUVERT *Por pessoa* 19,00
Pães de fermentação natural, patês do dia, manteiga e azeite extra virgem

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

HUÎTRES AUX QUATRE FROMAGES 06 unid 49,00
Ostras ao béchamel com queijo gouda, brie, gorgonzola e parmesão

CREVETTES PANÉES 97,00
Camarões empanados ao panko com o molho especial do chef

GÂTEAU AU POSSION 06 unid 39,00
*Bolinho de peixe com ervas frescas e raspas de limão siciliano.
Acompanha molho de pimenta dedo de moça feito na casa*

SÉLECTION AU FROMAGES 98,00
*Seleção de queijos finos com presunto crú italiano, azeitonas pretas, frutas,
geléias e torradas*

ENTRADAS INDIVIDUAIS

GÂTEAU AU POSSION 03 unid 27,00
*Bolinho de peixe com ervas frescas e raspas de limão siciliano.
Acompanha molho de pimenta dedo de moça feito na casa*

HUÎTRES AUX QUATRE FROMAGES 03 unid 30,00
Ostras ao béchamel com queijo gouda, brie, gorgonzola e parmesão

SOUFFLÉ AU FROMAGE 38,00
Suflê de queijos nobres com baby rúculas

RATATOUILLE  29,00
*Torre de abobrinha, beringela e tomate caqui grelhados e gratinado com
queijo mussarela e molho de tomate cremoso*

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

STEAK TÁRTARE 59,00
*Carne crua picada na ponta da faca e temperada com alcaparras,
cebola roxa, mostarda, azeite, sal e pimenta*

FROMAGE BRIE PANÉ  54,00
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 <i>Camarões rosa G salteados ao vinho branco e risoto de espinafre</i>	117,00
CREVETTES AUX LINGUINE AU PESTO <i>Camarões salteados em azeite extra virgem com linguine ao clássico pesto</i>	89,00
SOLE A SALVATTORE <i>Linguado G ao molho de laranja, uvas verdes e amêndoas com risoto de ervas</i>	97,00
SAUMON AU RISOTTO AU CITRON <i>Salmão grelhado acompanhado de risoto cremoso com toque de limão siciliano</i>	98,00
TENTACULES AU POLPEA <i>Polvo ao gengibre e mel com batatas ao murro, alho e siciliano assado ao forno</i>	128,00
POSSION DU JOUR À MEUNIÈRE <i>Peixe do dia ao azeite trufado com alcaparras e risoto de ervas e vinho branco</i>	89,00
POSSION AUX RISOTTO SAFRAN <i>Peixe branco ao molho de manteiga ouro cítrica com risoto de açafreão e tomate</i>	89,00
HOMARD AUX RISOTTO <i>Cauda de lagosta grelhada com risoto de espinafre</i>	139,00

VOLAILLES ET VIANDES / AVES E CARNES

CÔTES AU PORC <i>Costeletas de porco marinadas em leite de coco com risoto de açafreão e pimentão vermelho</i>	77,00
CANARD CONFIT AUX CHAMPIGNONS <i>Coxa de pato confitada com massa artesanal de espinafre e molho de cogumelos</i>	92,00
MIGNON AUX GINGEBRE ET A LA CHÂTAIGNE <i>Tournedor de filé ao molho cabernet e gengibre, salpicado de castanhas sobre cama de pupunha e cogumelos frescos salteados na manteiga</i>	95,00
MIGNON AUX GORGONZOLA <i>Medalhões de mignon ao molho gorgonzola e massa artesanal de espinafre</i>	92,00
MIGNON AU CHAPIGNON RISOTTO <i>Tournedor de filé ao molho de vinho tinto e risoto de cogumelos frescos</i>	104,00
POULET À LA PARMIGIANA <i>Peito de frango à parmigiana artesanal com purê de baroa</i>	77,00

RISOTTOS / RISOTOS

RISOTTO CREVETTS AUX CURRY	87,00
<i>Risoto com camarões salteados em vinho branco e curry</i>	
RISOTTO AUX FILE ET BRIE	82,00
<i>Risoto com lascas de filé mignon e queijo brie</i>	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 	77,00
<i>Risoto cremoso com blend de cogumelos frescos</i>	
RISOTTO COMPIÈGNE 	69,00
<i>Risoto ao crème de queijos com tomate sèche e folhas de baby rúculas</i>	

GNOCCHI / NHOQUE *produção da casa*

GNOCCHI AU MIGNON ET SAUCE ROTI	98,00
<i>Nhoque de batata ao crème de queijo com medalhões de mignon ao molho roti</i>	
GNOCCHI AU MIGNON ET AUX CHAMPIGNONS	82,00
<i>Nhoque de batata com lascas de mignon e cogumelos frescos ao molho branco</i>	
GNOCCHI AU BACON ET AU POULET	69,00
<i>Nhoque de batata ao molho branco com bacon e frango</i>	

SALADA REFEIÇÃO

SALADA NIÇOISE	57,00
<i>Folhas verdes, tomate cereja, ovo cozido, azeitona preta, atum, batata baby, pepino e cebola roxa</i>	