

ENTRADAS:

Carpaccio de Pescador com ervas frescas e *sorbet* de verbena com frutas cítricas. **(adicional R\$14.90)**

OU

Surpresa de tapioca com bacalhau e azeitonas Azapa, *concasse* de tomate e azeite, com alho frito e pesto de manjeriço.

OU

Salada de *tartar* de melão e melancia com vinagrete de morango e presunto cru.

OU

Salada de *chutney* de pêra e maçã verde com *chèvre* em duas versões.

PRATOS PRINCIPAIS:

Steak tartare com ovo crocante e *dafin* de mandioquinha.

OU

Bife ancho ao molho dijon com batatinha a floresteira e miniatura de legumes.

OU

Filé mignon em crosta provençal com *aligot* de cará com queijo Reblochon e miniatura de legumes.

OU

Posta de Bacalhau Gadus Morhua assado em crosta de tomate seco com *tatin* de tomate, *confit* a tapenade e purê de batata ao azeite com Azapa e creme de alecrim. **(adicional R\$42,00)**

OU

Medalhão de Robalo em crosta *crumble* com purê butternut e jardim de legumes glaceados ao alecrim com molho do tudo. **(adicional R\$32,90)**

OU

Camarões assados com farofa de ervas e castanha acompanhado de risoto de arroz negro com miniatura de outono e bisque cremoso. **(adicional R\$ xx,xx)**

OU

Lombo de coelho recheado com figo e purê de abóbora com jardim de outono e agridoce de vinho tinto.

OU

Rocambole de filé mignon ao *foie gras* com molho tipo rossini, purê squash e jardim de legumes em miniatura. **(adicional R\$42,00)**

OU

Carré de cordeiro em crosta Provençal com *aligot* de cará ao molho de mel e mostarda em grão com legumes de outono. **(adicional R\$ xx,xx)**

SOBREMESAS:

Declinação de chocolate versão Páscoa.

OU

Panna Cotta de menta da horta com trufa e calda de chocolate.

OU

Mil folhas de maracujá com frutas vermelhas e *sorbet* de jabuticaba com caldas coloridas.

OU

Cremoso de graviola com crocante de castanha e *coulis* de mirtilo.

OU

Crème brûlée com sabores do dia.

OU

Picadinho de abacaxi com *sorbet* de jabuticaba.

MENU: R\$ 89