

Entradas

ENSALADA DE MEZCLUM

Con brie empanizado y frito, salsa de frambuesa

PATÉ DE AVE

Con compota de manzana asada y oporto

QUICHE LORRAINE DE VERDURAS

Ensalada verde ligera

AGUACATES CON COCKTAIL DE CAMARONES

ASPARAGUS A LA PROVENZAL

Papas rostizadas al ajo

SOPA DE CEBOLLA

CREPAS DE VERDURA

Champiñón de París, y verduritas a la crema de anacardo, salsa de tomate acidulada

POLLO A LA PROVENZAL

Tomate, pimientos cebolla , tomillo, ajo

Postres

ESFERA DE SOUFFLÉ FRÍO CHOCOLATE CARIBE Y FRUTOS DEL BOSQUE

MACARON DE FRUTOS ROJOS Y COULIS DE FRESA

CILINDRO DE FRUTOS EXÓTICOS, COULIS DE PIÑA A LA MENTA Y GELATINA DE COCO

Platos fuertes

LOMO DE SALMÓN PROVENZAL

Con ratatouille al romero, ajo confitado

FILETE DE HUACHINANGO EN BARIGOULE DE VERDURAS

Semillas de cilantro y aceite de oliva virgen

MELOSO DE BRISKET

Deshebrado en reducción de vino tinto y cebolla cambray

LOMO DE RES EN SALSA DE PIMIENTA VERDE

Gratin de papas y zanahorias caramelizadas



VEGANO



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



PESCADO



MARISCOS



MOLUSCOS



GLUTEN



SOJA



LECHE

Entradas

MIX DE FOLHAS

Com queijo brie empanado frito, molho de framboesa

PATÉ DE AVE

Com compota de maçã assada e vinho do Porto

QUICHE "LORRAINE"

De legumes com salada verde

ABACATES COM COQUETEL DE CAMARÃO

ASPARGOS À PROVENÇAL

Batatas assadas ao alho

SOPA DE CEBOLA

CREPES DE LEGUMES

Champignon de Paris e legumes ao creme de castanha de caju, molho de tomate acidulado

FRANGO À PROVENÇAL

Com tomate, pimentões, cebola, tomilho e alho

Sobremesas

ESFERA DE SOUFFLÉ GELADO DE CHOCOLATE CARIBE E FRUTAS DO BOSQUE

MACARON" DE FRUTAS VERMELHAS E CALDA DE MORANGO

CILINDRO DE FRUTAS EXÓTICAS, COULÍS DE ABACAXI E MENTA, GELATINA DE COCO

Pratos principais

LOMBO DE SALMÃO À PROVENÇAL

Com ratatouille ao alecrim e alho confitado

FILÉ DE VERMELHO AM BARIGOLE DE LEGUMES

Azeite de oliva virgem e sementes de coentro

BRISKET MELOSO

Desfiado e, redução de vinho tinto e cebola cambray

FILÉ MIGNON AO MOLHO DE PIMENTA VERDE "FILET AU POIVRE"

Com batatas gratinadas e cenouras caramelizadas



VEGAN



SEM GLÚTEN



VEGETARIANO



PEIXE



FRUTOS DO MAR



MOLUSCOS



GLÚTEN



SOJA



LEITE