



**Pains, croquettes de cabillaud et pâté de canard .....** ..... 32.  
 Pães, manteiga, patê de pato ao vinho do porto e  
 bolinhos de bacalhau \*Pour deux personnes / para duas pessoas

### LES ENTRÉES

Entradas

**Fontainebleau de chèvre frais à la jabuticaba .....** ..... 52.  
 Creme de queijo de cabra fresco e compota de jabuticaba.  
 Acompanha torradas

**Foie gras au cajou cuit comme un sauternes .....** ..... 130.  
 Foie gras com compota de caju. Acompanha brioche

**Soufflé au camembert .....** ..... 49.  
 Suflê de queijo camembert. Acompanha torradas

**Quiche alsacienne .....** ..... 39.  
 Quiche de alho-poró e bacon com mix de folhas

**Oeuf mollet aux morilles .....** ..... 59.  
 Ovo caipira pochê empanado, cogumelos morilles sautées  
 e azeite de trufas brancas

**Moules frites .....** ..... 53.  
 Mexilhões ao molho de vinho chardonnay e ervas.  
 Acompanha batatas fritas

**Croquettes de cabillaud .....** ..... 19.  
 Bolinhos de bacalhau \*4 unidades / porção com 4 unidades

**Escargots de Bourgogne .....** ..... 74.  
 Escargots da Borgonha na manteiga de alho e ervas

**Steak tartare .....** ..... 48.  
 Carne bovina crua temperada e gema de ovo.  
 Acompanha torradas

<b>Soupe à l'oignon .....</b>	<b>39.</b>
Sopa de cebola gratinada e croutons	
<b>Salade de chabichou chaud au miel d'uruçu .....</b>	<b>48.</b>
Seleção de folhas, figo, queijo de cabra empanado, vinagrete de mostarda dijon e mel de uruçu	

 **LES PLATS PRINCIPAUX**   
Pratos Principais

**POISSONS ET FRUITS DE MER**  
Peixes e Frutos do mar

<b>Bar de ligne aux amandes, beurre noisette .....</b>	<b>83.</b>
Robalo fresco grelhado ao molho de amêndoas em manteiga de avelã	
<b>Cabillaud Portinari .....</b>	<b>106.</b>
Bacalhau, mosaico de lulas em açafrão da terra e batatas ao murro	
<b>Poulpe crocant à la gomme de tapioca et gnocchi .....</b>	<b>96.</b>
de manioc jaune Polvo crocante com gnocchi de batata baroa	
<b>Crevettes de mer, pois à la française e cromesquis frivoles .....</b>	<b>108.</b>
parfumés à la truffe blanche Camarões ao molho bisque, ervilhas e batatas em crosta	

**RISOTTOS ET PÂTES**  
Risotos e Massas

<b>Risotto Agnès Sorel .....</b>	<b>68.</b>
Risoto de cogumelos	
<b>Linguine aux fruits de mer .....</b>	<b>82.</b>
Massa de grano duro com frutos do mar	
<b>Ravioles de fromage à la sauce tomate .....</b>	<b>60.</b>
Ravioles de mussarela ao molho de tomates frescos	



**VIANDES ET VOLAILLES**  
Carnes e Aves

<b>Coq au vin .....</b>	65.
Frango cozido em vinho tinto com cebola, lardo e cogumelos de Paris	
<b>Caille aux raisins .....</b>	72.
Codorna desossada ao molho de vinho sauvignon blanc do Vale do Loire e uvas	
<b>Confit de canard .....</b>	106.
Coxa de pato confitada com cogumelos na panela	
<b>Filet mignon béarnaise avec pommes dauphines .....</b>	79.
Filé mignon ao molho béarnaise e sonhos de batata	
<b>Steak au poivre avec son gratin dauphinois .....</b>	79.
Filé mignon ao molho de pimenta verde e mil folhas de batata	
<b>Filet bordelaise Rodin avec pommes dauphines .....</b>	79.
Filé mignon ao molho de vinho tinto com cebolas e sonhos de batata	
<b>Tajine d'agneau .....</b>	78.
Tradicional cordeiro confitado e couscous marroquino	
<b>Genou de porcelet braisé, moutarde légère à l'ancienne et ..... tombée de salade verte à la truffe blanche</b>	76.
Stinco de leitão cozido na estufa com mostarda leve, refogado de folhas e perfumado de trufa branca	

**LES GARNITURES**  
**Guarnições**

<b>Sélection de légumes .....</b>	<b>26.</b>
Legumes selecionados	
<b>Champignons sautés .....</b>	<b>28.</b>
Cogumelos salteados	
<b>Asperges à la flamande .....</b>	<b>38.</b>
Aspargos salteados ao vinho e manteiga	
<b>Pommes frites .....</b>	<b>25.</b>
Batatas cozidas na gordura de pato e fritas com alecrim	
<b>Purée de pommes de terre .....</b>	<b>26.</b>
Purê de batatas	