

Aperitif

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BRIOCHE</b><br>Brioche artesanal - creme de manteiga noisette - pó de cenoura fermentada      | 31 |
| <b>OLIVE CHAUDES</b><br>Azeitonas marinadas quentes - marinada cítrica - ervas                   | 23 |
| <b>CROQUETTES DU JOUR</b><br>Croquette do dia                                                    | 44 |
| <b>RILLETES DE PORC</b><br>Carne de porco confitada - pão de fermentação natural - picles do dia | 48 |

Entrées

|                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>GRAVADLAX DE SAUMON</b><br>Salmão curado na beterraba - creme fraiche - blinis - óleo de menta - dill                             | 68 |
| <b>TARTARE DE BOEUF</b><br>Filet Mignon cortado a mão - crème de gema - Dijonnaise - cracker de tapioca                              | 79 |
| <b>CAMEMBERT</b><br>Queijo Camembert - confiture de beterraba - miso branco - tomilho fresco - pão de fermentação natural            | 65 |
| <b>SOUPE A L'OIGNON</b><br>Sopa de cebola - missô branco - Gruyère - pão fermentação natural                                         | 68 |
| <b>BOLES DE PICOLAT</b><br>Bolinhos de carne Catalão - molho Sofregit - puré de feijão branco                                        | 58 |
| <b>SÉLECTION DE FROMAGES</b><br>Seleção de queijos franceses produzidos em Santa Catarina - mel picante - pão de fermentação natural | 58 |

Plats Principaux

|                                                                                                                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>STEAK &amp; FRITES</b><br>260g Entrecôte Hereford maturado - batata frita crocantes - manteiga de ervas do Chef                                                                  | 149 |
| <b>BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL</b><br>Carne bovina cozida lentamente no vinho Bordeaux e Porto - puree Robuchon - pommes dauphines                                               | 138 |
| <b>CASSOULET VERT DE CANARD</b><br>Coxa e Sobrecoxa de Pato - linguiça e bacon artesanal - feijão branco - pistou verde - farofa de pistache                                        | 142 |
| <b>PORC CONFIT, CAROTTES ET DEMI GLAÇE</b><br>Barriga de porco confitada e prensada - purê de cenoura com cumaru - pomme fondant - demi glace - salada de ervas e picles de cenoura | 129 |
| <b>POISSON DU JOUR À L'ESCABÈCHE</b><br>Peixe fresco do dia - pimentões - alho confitado - picles de cebola roxa - água de tomate fermentada - óleo de menta - manteiga de camarão  | 118 |
| <b>RISOTTO DE PETITS POIS</b><br>Arroz Arborio - ervilhas frescas - missô - vinho branco                                                                                            | 85  |
| <b>CHAMPIGNONS AU POIVRE VERT</b><br>Cogumelos - puree Robuchon - jus vegano - pimenta verde fresca - Conhaque                                                                      | 93  |
| <b>MACARONADE AU FROMAGE TRUFFÉ</b><br>Versão francesa do mac cheese - trufas negras - Comté, Emmental, Gruyere                                                                     | 104 |

Desserts

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>CRÈME GLACÉE AU LAIT</b><br>Sorvete de leite - azeite extra virgem - pistache - flor de sal                         | 42 |
| <b>CRÈME BRULÉE</b><br>Creme de leite fresco - laranja - cumaru & cravo                                                | 45 |
| <b>POMME POCHÉE AU VIN ROUGE</b><br>Maçã cozida no vinho tinto - gingerbread - pipoca caramelizada - espuma de iogurte | 48 |

Acompanhamentos

|                            |    |
|----------------------------|----|
| FRITAS                     | 28 |
| DEMI GLACE                 | 35 |
| MANTEIGA DE ERVAS DO CHEF  | 28 |
| PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL | 31 |
| PUREE ROBUCHON             | 35 |

Todos os pães são de fermentação natural e contém glúten.  
Por favor, nos comunique sob qualquer alergia ou intolerância alimentar.

Aperitif

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BRIOCHE</b><br>Brioche artesanal - creme de manteiga noisette - pó de cenoura fermentada      | 31 |
| <b>OLIVE CHAUDES</b><br>Azeitonas marinadas quentes - marinada cítrica - ervas                   | 23 |
| <b>CROQUETTES DU JOUR</b><br>Croquette do dia                                                    | 44 |
| <b>RILLETES DE PORC</b><br>Carne de porco confitada - pão de fermentação natural - picles do dia | 48 |

Entrées

|                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>GRAVADLAX DE SAUMON</b><br>Salmão curado na beterraba - creme fraiche - blinis - óleo de menta - dill                             | 68 |
| <b>TARTARE DE BOEUF</b><br>Filet Mignon cortado a mão - crème de gema - Dijonnaise - cracker de tapioca                              | 79 |
| <b>CAMEMBERT</b><br>Queijo Camembert - confiture de beterraba - miso branco - tomilho fresco - pão de fermentação natural            | 65 |
| <b>SOUPE A L'OIGNON</b><br>Sopa de cebola - missô branco - Gruyère - pão fermentação natural                                         | 68 |
| <b>BOLES DE PICOLAT</b><br>Bolinhos de carne Catalão - molho Sofregit - puré de feijão branco                                        | 58 |
| <b>SÉLECTION DE FROMAGES</b><br>Seleção de queijos franceses produzidos em Santa Catarina - mel picante - pão de fermentação natural | 58 |

Plats Principaux

|                                                                                                                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>STEAK &amp; FRITES</b><br>260g Entrecôte Hereford maturado - batata frita crocantes - manteiga de ervas do Chef                                                                  | 149 |
| <b>BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL</b><br>Carne bovina cozida lentamente no vinho Bordeaux e Porto - puree Robuchon - pommes dauphines                                               | 138 |
| <b>CASSOULET VERT DE CANARD</b><br>Coxa e Sobrecoxa de Pato - linguiça e bacon artesanal - feijão branco - pistou verde - farofa de pistache                                        | 142 |
| <b>PORC CONFIT, CAROTTES ET DEMI GLAÇE</b><br>Barriga de porco confitada e prensada - purê de cenoura com cumaru - pomme fondant - demi glace - salada de ervas e picles de cenoura | 129 |
| <b>POISSON DU JOUR À L'ESCABÈCHE</b><br>Peixe fresco do dia - pimentões - alho confitado - picles de cebola roxa - água de tomate fermentada - óleo de menta - manteiga de camarão  | 118 |
| <b>RISOTTO DE PETITS POIS</b><br>Arroz Arborio - ervilhas frescas - missô - vinho branco                                                                                            | 85  |
| <b>CHAMPIGNONS AU POIVRE VERT</b><br>Cogumelos - puree Robuchon - jus vegano - pimenta verde fresca - Conhaque                                                                      | 93  |
| <b>MACARONADE AU FROMAGE TRUFFÉ</b><br>Versão francesa do mac cheese - trufas negras - Comté, Emmental, Gruyere                                                                     | 104 |

Desserts

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>CRÈME GLACÉE AU LAIT</b><br>Sorvete de leite - azeite extra virgem - pistache - flor de sal                         | 42 |
| <b>CRÈME BRULÉE</b><br>Creme de leite fresco - laranja - cumaru & cravo                                                | 45 |
| <b>POMME POCHÉE AU VIN ROUGE</b><br>Maçã cozida no vinho tinto - gingerbread - pipoca caramelizada - espuma de iogurte | 48 |

Acompanhamentos

|                            |    |
|----------------------------|----|
| FRITAS                     | 28 |
| DEMI GLACE                 | 35 |
| MANTEIGA DE ERVAS DO CHEF  | 28 |
| PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL | 31 |
| PUREE ROBUCHON             | 35 |

Todos os pães são de fermentação natural e contém glúten.  
Por favor, nos comunique sob qualquer alergia ou intolerância alimentar.