



## Outono no Le Monument ...

<b>TOMATE “PERA”</b>	24€
Polvo, oregãos, creme de alho seco	
<b>SAPATEIRA</b>	32€
Savora, abacate, yuzu	
<b>ROBALO SELVAGEM</b>	26€
Marinado e flamejado, pepino, ovas de salmão, baunilha	
<b>CURGETE</b>	21€
Puré, <i>gnocchi</i> , queijo <i>Campoveja</i> fumado, trufa de verão	
—	
<b>LAVAGANTE AZUL</b>	45€
Cozido em rama de videira, alface, molho de vinho tinto do Douro	
<b>PEIXE-GALO SELVAGEM</b>	35€
Dourado em manteiga, alcachofra, <i>praliné</i> , ouriço do mar	
<b>BACALHAU</b>	29€
Milho grelhado, molho <i>Romesco</i>	
—	
<b>ENTRECÔTE MATURADO DE CARNE BARROSÃ (2 pessoas)</b>	69€
Anchovas, algas do Algarve, alho francês	
<b>MOLEJA DE VITELA</b>	34€
Abóbora, castanhas, barriga fumada, molho de carne com ervas aromáticas	
<b>CABRITO DE TRÁS - OS - MONTES</b>	33€
Levemente fumado, batata doce e fisális	
—	
<b>À VOLTA DA FRUTA E DO CHOCOLATE</b>	14€
Três sobremesas em formato de degustação	
<b>LE GRAND DESSERT DE JOANA</b>	19€
Cinco sobremesas em formato de degustação	

Taxa de serviço de mesa para pedidos *à la carte* - 8€ por pessoa