



Outono no Le Monument ...

LEBRE

Sopa, Lombo de lebre marcado e esmagada de avelãs

CARANGUEIJO

Savora, abacate, yuzu

OSTRAS

Abertas ao vapor, couve-flor e caviar

FOIE GRAS DE PATO

Escalfado e prensado em vinho do Porto em diferentes texturas de beterraba

RODOVALHO

Cozinhado lentamente com aromas de café, cogumelos de Paris e caldo de peixe

TAMBORIL

Cozinhado em "papillote", lombo Ibérico e batatas fumadas e alho francês

PEIXE GALO

Marcado lentamente em manteiga, abobora e Vermuth

CORCA "CHEVREUIL" DE CACA FRANCESA

Temperado com zimbro, couve lombarda e molho "Poivrade"

PAO-DOCE

Crocante, salsifie como carbonara, molho de carne com a ervas aromaticas

FILET MIGNON DA "NORMANDIE"

Salteado, alcachofa de Jerusalém, Vieolte de Provence acompanhado de molho "Bodelaise"

SELECAO DE QUEIJOS

20€ extra

LE GRAND DESSERT DE JOANA



FACA A SUA SELECAO
DE *quatro pratos* "À LA CARTE"

85€ p/pessoa

MENU DE OUTONO *seis pratos*
SURPRESA DO CHEF

105€ p/pessoa

(mesa completa)

ARMONIZACAO 5 PASSOS

45€ p/pessoa

ARMONIZACAO 7 PASSOS

60€ p/pessoa
