



Verão no Le Monument ...

TOMATE “PERA” Polvo, oregãos, creme de alho seco	24€
SAPATEIRA Savora, abacate, yuzu	32€
ATUM RABADILHO Barriga marinada, melancia, flor de sabugueiro	24€
CURGETE Puré, <i>gnocchi</i> com trufa de verão, queijo <i>Campoveja</i> fumado	21€
<hr/>	
ROBALO SELVAGEM Beterraba, baga de <i>Timut</i> , frutos vermelhos	32€
PARGO Dourado em manteiga de coentros, funcho, azeitonas, requeijão	35€
ENGUIA DA RIA DE AVEIRO Grelhada, favas cozinhadas com presunto <i>Bísaro</i> , molho perfumado com segurelha	30€
<hr/>	
ENTRECÔTE MATURADO DE CARNE BARROSÃ (para 2 pessoas) Anchovas, algas do Algarve, alho francês bebé	69€
MOLEJAS DE VITELA Cebola nova, cenoura, molho de carne com ervas aromáticas	39€
LEITÃO Temperado com especiarias <i>Tandoori</i> , morcela, acelgas bebé	31€
<hr/>	
À VOLTA DA FRUTA E DO CHOCOLATE Três sobremesas em formato de degustação	14€
LE GRAND DESSERT DE JOANA Cinco sobremesas em formato de degustação	19€



SELEÇÃO DO CHEF

(para toda a mesa)

Cinco MOMENTOS

85€ p/pessoa

Sete MOMENTOS

105€ p/pessoa

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

Quatro PASSOS

45€ p/pessoa

Seis PASSOS

60€ p/pessoa

IVA incluído

Se sofrer de alguma alergia, por favor contacte um elemento do staff