

# L'ATELIER

## Mimolette

### POUR COMMENCER

#### GOUGÈRES

"Pão de queijo" francês com queijo gruyère nos seguintes sabores:

- ◆ Creme trufado 21
- ◆ Cebola confit, figo grelhado e queijo de cabra 26
- ◆ Salmão marinado, iogurte, pepino e anetho 36
- ◆ Salada de lagosta com palmito pupunha e aioli de limão siciliano 49

#### CROQUETE

Croquete de pernil suíno com aioli 25

#### BRIE CROCANTE

Queijo Brie empanado com coulis de damasco e azeite de clorofila 29

### LES ENTRÉES

#### SALADE de CHÈVRE et FIGUES

Mix de folhas verdes com queijo de cabra, figos grelhados, beterraba assada e amêndoas crocantes 39

#### STEAK TARTARE

Filet cortado na ponta da faca, temperado e acompanhado de toasts 35

#### OVO MOLLET

Ovo mollet crocante com ragu de cogumelos trufados 37

#### TARTE OIGNON-BURRATA

Disco de massa folhada crocante, compota de cebola roxa com bacon, burrata cremosa e rúcula 44

#### SALADE d'ASPERGES et JAMBON

Salada de aspargos verdes com presunto de parma, ervas frescas e vinagrete de avelãs com grana padano 62

#### SALADE de LANGOUSTE

Salada de lagosta com palmito pupunha fresco, aioli de limão e caviar mujol 69

#### PLATEAU de SAUMON et BLINIS

Finas lâminas de salmão curado em alga nori, pickles de couve-flor, iogurte e ikura  
Acompanha blinis quentinhos 82

### LA MER

#### MOULES à L'INDIENNE

Mexilhões de Santa Catarina com molho de curry, leite de côco, coentro e limão.  
Acompanhado de fritas da casa 56

#### POISSON du JOUR

Peixe do dia com legumes da estação e molho "beurre blanc" 72

#### POULPE

Polvo em manteiga de páprica, quinoa negra com brócolis tostado e aioli 84

#### CAMARÃO THAY

Camarões VG grelhados com arroz de abacaxi e molho Thay 99

### LA TERRE

#### GNOCCHI au FROMAGE

Gnocchis com molho de grana padano, raspas de limão siciliano e farofinha de panko 39

#### STEAK TARTARE

Filé cortado na ponta da faca, temperado e acompanhado de fritas da casa ou salada 49

#### POULET CLARIDGE'S

Releitura de um clássico do Hotel Claridge's - peito de frango, cogumelo paris, échalote com creme de leite, disco de massa folhada crocante e saladinha fresh de ervas 57

#### MAC n' CHEESE MIMOLETTE

Massa de granoduro com creme de queijo Mimolette, bacon bits e salsa de trufa preta 55

#### BOEUF BOURGIGNON

Carne bovina cozida lentamente em vinho tinto com aligot 58

#### RISOTO

Risoto de aspargos com presunto de parma e avelãs tostadas 65

#### STEAK FRITES

Filé mignon grelhado com fritas da casa ou prussiana e molho à sua escolha - béarnaise, mostarda ou poivre 69

#### CANARD "GRANDE MÈRE"

Coxa de pato confit com guarnição "grande mère" - batatinhas, cogumelo paris, échalotes e bacon com molho poivre 88

#### LE VEAU

Jarret de vitela braseado lentamente, canjiquinha com grana padano e molho rôti 92

#### FILET ROSSINI

Tournedos de filé mignon com batata Anna, foie gras grelhado e molho "Rossini" 118

### LES DESSERTS

#### PROFITEROLES

Massa choux "craquelin" recheada com sorvete de baunilha e calda quente de nutella 35

#### CRÈME BRULÉE

Creme brulée de baunilha bourbon 22

#### TARTE-TATIN

Maçãs assadas em caramelo salgado, creme de baunilha e massa folhada crocante 26

#### "PAVLOVA"

Merengue francês com creme chiboust, berries e sorbet de morango 31

#### TARTE au CHOCOLAT

Torta de chocolate, sablé de Oreo e creme inglês 33

#### DIET

Terrine de chocolate com amêndoas tostadas 28

#### LE GRAND FINALE

Um passeio por nossas sobremesas 89