

# MENU JANTAR

## ENTRADAS

### SALADA DE CHÈVRE CHAUD

*Queijo de cabra, cacau, cumaru, folhas frescas da horta*

### ATUM CURADO

*Coulis de verduras, frescor da horta*

### CAMARÃO NO TUCUPI

*Farinha de Uarini*

### FOIES GRAS EN ROBE

*Chutney de cebola roxa, demi glace*

### BISQUE EM MASSA FOLHADA

*Camarão, infusão de capim limão, legumes étuvée*

### CARBONARA DE PUPUNHA

*Trufa, gema curada*

## PRINCIPAIS

### NAMORADO TRUFADO À LA DIEPOISE

*Batatas, cogumelo Paris*

### RISOTO DE CAMARÃO VG

*Caviar de balsâmico, bisque, wasabi*

### COQ AU VIN

*Legumes da fazenda, sauce Bourguignon*

### TOURNEDOR ROSSINI

*Mille feuilles de batata, portobello recheado e jus de carne*

### BARRIGA DE PORCO CONFITADA

*Pennettine, pecorino, pancetta, trufas*

### PALETA DE CORDEIRO BRASEADA

*Mousseline de baroa, vrai jus*

### RAVIOLI DE RICOTA ✓

*Molho romesco, tomate ao forno em baixa temperatura*

# MENU JANTAR

## SOBREMESAS

### SIGNATURE TARTELETTE

*Fondue de chocolate belga, creme inglês, cumaru, whisky Bourbon*

### PARIS BREST

*Massa choux, creme de café aveludado, praliné*

### COCADA DE FORNO

*Coco fresco, leite de coco, doce de leite artesanal*

### CRÊPE SUZETTE

*Caramelo de laranja perfumado, Cointreau*

### BRIGADEIRO DE COLHER NA CASCA DE CACAU

*Geleia & coulis de cupuaçu, flor de sal*

### BABA AO RHUM DA FAMÍLIA

*Macio e perfumado servido com crème Chiboust*

## Riviera Brasileira — a história por trás do novo cardápio da Vila Santa Teresa

A inspiração da Riviera Brasileira nasce como uma viagem de verão pelo Mediterrâneo — a brisa do litoral, produtos frescos e a simplicidade sofisticada de quem cozinha com o que está no auge da estação.

As memórias de verão da nossa família inspiram este novo cardápio. Da nossa casa em Cap Ferrat, sempre cercados por mercados locais, peixes do dia e uma horta perfumada — assim como aqui, nesta propriedade em Santa Teresa.

Essa atmosfera aparece em pratos que celebram clássicos com elegância, como crudo de atum, salada niçoise e peixe fresco com limão siciliano — receitas que unem tradição e frescor.

Quisemos transformar esse menu em uma travessia — do Mediterrâneo para o Brasil — trazendo nossas origens por meio de ingredientes que contam nossa história. Entram nesse caminho a Amazônia e a Bahia, com sabores únicos e identidade como a carbonara revisitada à brasileira e um prato que é pura assinatura de território, como o camarão ao tucupi com farinha de uarini, que trazemos direto da Amazônia.

Nas sobremesas, o encontro continua: o chef traz o cacau da Bahia como protagonista e, do Mediterrâneo, chega o clássico baba au rhum, para fechar a experiência com perfume, textura e memória.

A Riviera Brasileira da VST é o clima solar do Rio de Janeiro, a dolce vita do Mediterrâneo e o ritmo brasileiro à beira-mar. Tudo com técnica e afeto — um cardápio que convida você a viajar pelo Brasil, com ares mediterrâneos, vivido e celebrado aqui, em nossa propriedade.

Esperamos que desfrutem!

Eva Monteiro de Carvalho  
David Mansaud