

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 DIEPPOISE

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 cruudo 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*