



# *Le Foyer*

RESTAURANT

## MENU

---

### **Caille a lá Royale** R\$ 128

Codorna assada acompanha risoto de alcachofra e molho de uva

\*Prato da Boa Lembrança



### **Couvert Le Foyer** R\$ 40

Trio de pães caseiros, servidos quentinhos acompanhados de manteigas especiais: trufas negras, limão ao mel e alho negro.

# ENTRADAS

## **Steak Tartare** R\$ 77

Corte do filé mignon em cubos bem pequenos, molho inglês, mostarda dijon, combinado de pimentas, cheiro verde e especiarias ao toque do Chef

## **Burrata com Jambon** R\$ 97

Queijo de Búfala extremamente cremoso acompanhado de finas fatias de jambon, tomate sweet grape e pesto de azeitonas pretas. Acompanha batata doce crispy

## **Salada do Chef** R\$ 47

Pera ao vinho, roquefort e nozes caramelizadas em berço de folhas verdes ao molho balsâmico

## **Casquinha de Truta** R\$ 39

## **Defumada ao Fondant de Queijo**

Truta defumada desfiada gratinada ao creme de queijo

## **Brie com Crosta** R\$ 97

## **de Castanhas e Mel Trufado**

Queijo brie empanado com farinha de castanhas e frito servido com mel de trufas brancas e crostines amanteigados

## **Escargots à la** R\$ 97

## **Bourguignonne**

Iguaria francesa gratinada com manteiga provençal ao Cognac

## **SOPAS E CREMES**

### **Caapeletti in Brodo** R\$ 47

Massa artesanal recheada com carne e servida em caldo aromático de carne

### **Sopas de Cebola Gratinada** R\$ 47

Tradicional sopa francesa de cebola gratinada com torrada de queijo emmental

### **Velouté da Horta** R\$ 47

Creme de abóbora, mandioquinha salsa e cenoura ao perfume de gengibre

## **CARNES**

### **Medalhão ao Porto** R\$1 40

Medalhão de filé mignon com molho de vinho do porto acompanhado de risoto ao perfume de negras e porto bello recheado

### **Filé au Poivre Verti** R\$ 125

Medalhão de filé ao molho de pimenta verde em grãos acompanhado de batata gratinada

# MASSAS E RISOTOS

**Mezzelune de Zucca** R\$ 94

**ao Pesto de Sálvia**

Massa artesanal recheada com abóbora, amêndoas e parmesão ao pesto de sálvia

**Ravióli de Brie com** R\$ 94

**Jambon ao Molho Alfredo**

Massa fresca Recheada com queijo brie e jambon gratinada com molho de creme de leite fresco e queijo parmeggiano

**Risoto de Trufas Negras** R\$ 105

Risoto de arroz carnaroli com cogumelos shitake, shimeji, paris e trufas negras laminadas

# PEIXES

**Bacalhau Mediterrâneo** R\$ 128

Lombo de bacalhau Godus Morhua confitado, brócolis, batata ao murro, cebola pérola, alho negro, azeitonas pretas e arroz pilaf

**Truta Le Foyer** R\$ 100

Filé de truta acompanhado de risoto de amêndoas ao molho de e alcaparras

# FONDUES

## Fondue de Carne R\$ 235

Fatias de filé mignon acompanhadas de 8 molhos diferentes (roquefort, alho e ervas, funghi trufado, golf, hollandaise, geleia de alho negro, morango ao balsâmico e mostarda ao mel), batata rostie e pães

## Fondue de Queijo R\$ 160

Queijo emmental fundido com vinho branco e kirsch. Acompanha cubos de pão italiano, batata noisette e geleia de frutas vermelhas (1/2 porção cobrada 70%)

## Fondue de Roquefort R\$ 190

Blend de queijo emmental e roquefort fundido com vinho branco e kirsch. Acompanha pera ao vinho, nozes, cubos de pão italiano, batata noisette e geleia de frutas vermelhas (1/2 porção cobrada 70%)

## Fondue de Chocolate R\$ 133

Blend de chocolate belga fundido com creme de leite fresco e vinho do porto. Acompanha frutas da estação, frutas secas e ma (1/2 porção cobrada 70%)

## Raclette R\$ 310 (somente sob reserva)

Queijo emmental, queijo raclete, queijo roquefort, queijo minas padrão, queijo gouda, prosciutto cruo, roast beef, salame, presunto, batata escalfada, batata rostie, pickles, uva, frutas secas e pães

## **Golden Chocolate** R\$ 160

Blend de chocolate belga fundido com creme de leite fresco, vinho do porto e praline de castanhas brasileira e flocos de ouro 24k. Acompanha frutas da estação, frutas secas e marshmallows

(1/2 porção cobrada 70%)

## **SOBREMESAS**

### **Torta Cremosa** R\$ 58

#### **de Amêndoas e Frutas**

#### **Vermelhas**

Torta recheada com creme de amêndoas, coberta com caldas de frutas vermelhas (amora, morango, mirtillo) decorada com chantilly, servido com sorvete de creme

### **Crepe de Flambado** R\$ 54

Crepe flambado ao contreau servido com frutas do bosque e sorvete de baunilha

### **Crème Brulée** R\$ 53

Delicado creme de baunilha assado coberto com açúcar caramelizado

### **Petit Gateau** R\$ 54

Pequeno bolo de chocolate cremoso por dentro servido acompanhado de sorvete de baunilha