



Cardápio de Natal Brilat Gourmet:

Entradas:

Brandade de bacalhau.....	R\$ 98.50
Salada de endívias e radicchio ao molho de nozes.....	R\$ 85.00
Terrine de foie com compota de frutas vermelhas e especiarias.....	R\$ 82.00
Cuscus a paulista com molho de camarão	R\$ 115.00
Terrine de beringelas, mascarpone e tomate confit.....	R\$ 86.00
Roulades de zucchini grelhada com xerem e molho tahine.....	R\$ 85.00
Vaul aux vent de camarão.....	R\$ 10.50 cada
Vaul aux vent de palmito.....	R\$ 9.50 cada

Carnes por kilo

Tender em calda de açúcar mascavo com compota de manga.....	R\$ 92.00
Tender de chester ou suino com melaço de cana.....	R\$ 91.00
Peito de peru ao champagne com mix de grãos e frutas secas ou farofa de pêssego e ameixa	R\$ 88.00
Peru recheado com farofa de pancetta com castanhas e maçãs assadas.....	R\$ 88.00
Pernil de vitela ao molho de alecrim.....	R\$ 82.00
Peito de chester en croute.....	R\$ 78.00
Peito de chester recheado com gruyére e damascos.....	R\$ 78.00
Roll de chester com queijo branco e castanha de caju.....	R\$ 78.00
Chester desossado recheado com farofa de cream cracker.....	R\$ 78.00
Chester desossado recheado de multigrãos.....	R\$ 78.00

Acompanhamentos (por kilo):



Farofa de tamaras com passas brancas e presunto cru.....	R\$ 54.00
Purê de maçã com frutas secas.....	R\$ 51.00
Pot pie de palmito.....	R\$ 53.00
Casquinha filo com tomate cereja, amendoas e queijo gruyère.....	R\$ 68.00
Tartelette folhado de tomates secos, mussarela de bufala e manjericão.....	R\$ 79.00
Mini Echalotes caramelizadas.....	R\$ 76.00
Potato loaf com bacon e parmesão.....	R\$ 78.00
Arroz de forno com franguinho ao molho de vinho.....	R\$ 56.00
Strudel de berinjela.....	R\$ 65.00
Gateau de batatas com mussarela defumada.....	R\$ 62.00
Gougère ao gruyère com folhas verdes.....	R\$ 75.00
Pão de ló de presunto.....	R\$ 75.00
Quiche de figos secos.....	R\$ 59.00
Vaul au vent de chester.....	R\$ 75.00
Brandade de legumes.....	R\$ 65.00
Salada multigrãos com frutas secas.....	R\$ 76.00
Cuscus de calabresa com ratatouille.....	R\$ 98.00

Sobremesas:

Rocambole de nozes com baba de moça.....	R\$ 69.00
Cheese cake com cullis de frutas vermelhas.....	R\$ 68.00
Torta musse de chocolate com calda quente.....	R\$ 66.00
Torta ao creme de mascarpone com chocolate e castanhas em calda.....	R\$ 112.00
Bolo crocante de amêndoas.....	R\$ 58,00
Bolo de panetone ao zabaione.....	R\$ 72.00



Panetones salgados (700 gr):

- mussarela de bufala defumada com manjericão.....R\$ 28.00 unidade
- tomate seco com manjericão.....R\$ 24.00 unidade
- provolone com alecrim.....R\$ 24.00 unidade
- azeitonas gregas com parmesão**R\$ 24.00 unidade**