

MENU DEGUSTATION
MENU DEGUSTAÇÃO

Amuse-bouche du chef

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques avec sa sauce
aux agrumes et déclinaison de fruit de la passion

*Carpaccio de vieiras com molho cítrico
e declinação de maracujá*

Cuisses de grenouille croquantes façon Jean-Paul

Coxa de rã crocante ao estilo Jean Paul Bondoux

Filet de dorade sauce encre de seiche
accompagné de riz noir aux fruits de mer

*Filé de pargo com arroz preto de mariscos
e molho de tinta de lula*

Filet mignon de Black Angus à la sauce béarnaise

Filé Mignon de Black Angus ao molho béarnaise

Saint-Honoré à notre façon :

Profiteroles farcies à la crème de noix de coco,
sauce caramel à l'ananas et crème glacée au caramel salé

Saint Honoré a nosso estilo:

*Profiteroles recheados com creme de coco,
abacaxi em calda de caramelo e sorvete de caramelo salgado*

Duo de chocolat

Ganache au chocolat noir 70%, parfait au fruit de la passion
avec chocolat au lait et sorbet de fruit de la passion

Dueto de chocolate

*Ganache de chocolate amargo 70%, parfait de maracujá
com chocolate ao leite e sorvete de maracujá*

Café et Petit Fours

Café e Petit Fours

R\$330,00 +10% Taxa

Harmonisation de vin / Harmonização 165,00 + 10%

Prix en Reais | Preços em Reais

10% de service non inclus

Taxa de 10% de serviço será cobrada

TASTING MENU
MENU DEGUSTACIÓN

Amuse-bouche du chef

Scallop carpaccio with citrus sauce
and passion fruit tastes

*Carpaccio de vieiras con salsa cítrica
y declinación de maracuyá*

Crunchy frog legs by Jean Paul Bondoux
Ancas de ranas crocante al estilo Jean Paul Bondoux

Red Porgy fillet with seafood black rice
and squid ink sauce

*Filete de pargo con arroz negro al marisco
y salsa de tinta de calamar*

Black Angus Tenderloin with béarnaise sauce
Filet migñon de Black Angus con salsa béarnaise

Our style of Saint Honoré:
Profiteroles stuffed with coconut cream,
pineapple in caramel syrup and salted caramel ice cream

*Saint Honoré a nuestro estilo:
Profiteroles rellenos con crema de coco,
piña en almíbar de caramelo y helado de caramelo salado*

Duo of chocolate
Ganache of bitter chocolate 70%, parfait of passion fruit
with milk chocolate and sorbet of passion fruit

*Dueto de chocolate
Ganache de chocolate amargo 70%, parfait de maracuyá
con chocolate de leche y sorbete de maracuyá*

Coffee and Petit Fours
Café y Petit Fours

R\$330,00 +10% Taxa
Wine harmonization / Armonización del vino 165,00 + 10%
Prices Reais | Precios en Reales
10% service fee will be charged
10% de servicio será cobrado