

DOMINGO, 22 DE OUTUBRO

MENU DO CHEF ERICK JACQUIN, DO PRÉSIDENT

AMUSE-BOUCHE SURPRESA

ENTRADA

Flor de abobrinha recheada com
musse de peixe, emulsão de curry,
leite de curry e gengibre

Camarão rôti com
alho-poró caramelado

Sorbet de pera com cachaça

PRATO PRINCIPAL

Tournedor au poivre
(acompanha purê de batata)

🌱 Aspargos com alho-poró
e endívia

SOBREMESA

Charuto de chocolate meio amargo,
recheio de creme aromatizado com
conhaque

SELEÇÃO DE VINHOS: BARDEGA



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIPLOMATAS.
ESTADO
ESPICENTE.

CMICADO

thermomix

VORWERK



REI DA CUTELARIA
EDMOND HABIB GHATTAS
Desde 1963

