



ENTRADAS

Foie gras prensado mi-cuit, compota com pimenta amarela, chutney e brioche caseiro.	\$	19.500
Polvo provençal, ratatouille e arroz crocante.	\$	14.500
Ovo trufado, cogumelos e bacon defumado: e salsa.	\$	9.200
Salada mista de folhas verdes, legumes e brotos: com vinagre de framboesa.	\$	6.500
Ravioli de rabo de boi e tutano servido por com acelga.	\$	8.500
Mosaico marinho, batata nativa e algas marinhas.	\$	12.500
Ostras frescas com vinagrete de limão e chalota. (6 uni)	\$	12.500
(12 uni)	\$	23.000

PRATOS

Bife do lombo Angus estilo Bordelaise (Bife de costela Angus, molho de vinho tinto) e tutano, batata crocante Anna).	\$	24.500
Peito de pato, molho gástrico de limão, mousseline Feito com ervilhas e pérolas de legumes da estação.	\$	25.500
Truta meunière, chilote cremoso e cenoura vidrado.	\$	22.500



Risoto com cogumelos e morchelas.	\$ 19.500
Coelho à moda Rossini, desfiado e servido com polenta frita.	\$ 19.500
Congro dourado confitado, molho bisque e croquete: de espinafre.	\$ 19.500

QUEIJO

Seleção do dia: queijos nacionais e importados.	\$ 15.500
---	-----------

SOBREMESAS

Creme brulée tradicional.	\$ 7.500
Tiramisù sem açúcar.	\$ 7.500
Seleção de sorvetes.	\$ 7.500
Taça Chat Noir (sorvete de baunilha, chantilly, praliné, biscoito amanteigado de cacau, calda de avelã e chocolate)	\$ 7.500
Carrinho de sobremesas. (preço por sobremesa)	\$ 7.500



À toute heure
A toda hora

Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Pratos reconfortantes e clássicos, especialmente concebidos para os nossos hóspedes,
disponíveis para serem apreciados a qualquer hora do dia.**

César Salade com frango grelhado	Alface fresca, frango grelhado, parmesão, croutons artesanais e molho César caseiro.	\$	9 500
Signature Club sandwich	Bacon, frango, tomates confitados, alface romana com queijo Beaufort e ovo, servido com batatas fritas ou salada.	\$	12 500
Hambúrguer gourmet	Carne bovina criada ao ar livre 150 g, camembert, cebolas caramelizadas e alface, com batatas fritas caseiras.	\$	12 500
Raviólis do dia	Molho de tomates assados e parmesão.	\$	11 500
Filé de boi grelhado	Servido com gratinado dauphinois e molho de vinho tinto.	\$	17 500
Filé de salmão	Com molho beurre blanc, purê rústico e legumes.	\$	12 500
Consommé de aves	Servido com cabelos de anjo e salsa fresca.	\$	6 500



À toute heure
A toda hora

Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Pratos reconfortantes e clássicos, especialmente concebidos para os nossos hóspedes,
disponíveis para serem apreciados a qualquer hora do dia.**

PARA LANCHE

Prancha Chat Noir (queijo, frios e mousse de salmão).	\$ 17.500
Empanadas Bourguignon (5 unidades)	\$ 14.500
Prato de pato: rilette, presunto curado, croquete e mola enrolada.	\$ 19.500
Quiche de endívia recheada com queijo Roquefort e nozes, croquete de salmão com molho tártaro e cogumelos fritos. Ostra com creme de trufa	\$ 15.500

CARDÁPIO INFANTIL

Filé de frango empanado, ketchup e batatas fritas.	\$ 9.500
Massa do dia com molho pomodoro ou Alfredo.	\$ 9.500



À toute heure
A toda hora

Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes, disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

Pratos reconfortantes e clássicos, especialmente concebidos para os nossos hóspedes, disponíveis para serem apreciados a qualquer hora do dia.

SOBREMESAS

Tiramisu sem açúcar.	\$ 7.500
Prato de frutas frescas.	\$ 7.500
Sobremesa do dia.	\$ 7.500
Seleção de sorvetes.	\$ 7.500
Taça Chat Noir (sorvete de baunilha, chantilly, praliné, biscoito amanteigado de cacau, calda de avelã e chocolate)	\$ 7.500