



PARTE 1



LE MENU
ŒNOGASTRONOMIQUE
Por Isaac Azar





“O LA CAVE DU ROY é a realização de um sonho antigo, através do qual me transporto ao mundo do vinho, promovendo uma deliciosa harmonização com novas criações gastronômicas minhas elaboradas com muito amor. A seleção dos rótulos também foi feita por mim. O conjunto da obra é o sonho se tornando realidade, não apenas para mim, mas para cada um de vocês, clientes e verdadeiros reis e rainhas do LA CAVE DU ROY”



CUISINE D'AUTEUR

BRUSCHETTA

- BRUSCHETTA SAINT-MARCELLIN** R\$ 69,00
Bruschetta de queijo Saint-Marcellin cremoso, tomate e manjericão finalizadas com azeite extra virgem intenso
- BRUSCHETTA DE BRIE ET ABRICO** R\$ 77,00
Bruschetta de queijo brie, levadas ao forno com geleia de damasco
- BRUSCHETTA "LA CAVE DU ROY"** R\$ 77,00
Bruschetta de geleia de amora com cumaru, levadas ao forno com queijo Reblochon, montadas com presunto cru (Jamón Serrano) e toque final de mel
- BRUSCHETTA À LA CRÈME DE BURRATA ET PESTO** R\$ 77,00
Bruschetta de creme de burrata levadas ao forno, sob tomates concassé, molho pesto e toque de azeite de oliva extra virgem
- BRUSCHETTA DU CHÈVRE ET TAPENADE** R\$ 87,00
Bruschetta de creme de queijo de cabra ao azeite de oliva extra-virgem e rúculas selvagens picadas, levadas ao forno e finalizadas com tapenade de azeitonas pretas e azeite de oliva extra virgem
- BRUSCHETTA STEAK TARTARE ÉPICÉ** R\$ 92,00
Bruschetta de tartare de filé mignon picado na faca e bem temperado, finalizadas com mostarda de Dijon e azeite de trufas negras

À L'ASSIETTE

Delícias servidas no prato

- CAMEMBERT AU FOUR, MIEL TRUFFÉ ET AMANDES** R\$ 82,00
Rodela de Camembert (120g) levada ao forno, finalizada ao mel com trufas negras e amêndoas, servida com torradas crocantes de pão artesanal
- BURRATA, CONFIT DE TOMATES, JAMÓN SERRANO ET RÉDUCTION DE BALSAMIQUE** R\$ 87,00
Cremosa burrata (180g) com tomates confitados, presunto cru espanhol (Jamón Serrano) e pesto de pistache com manjericão, servida com folhas de rúcula selvagem e torradas crocantes de pão artesanal
- TARTARE DE SAUMON AU FROMAGE DE CHÈVRE** R\$ 123,00
Delicioso tartare de salmão, cebola roxa picada e pickles, montado sobre base de queijo de cabra cremoso, servido com folhas de rúcula selvagem e torradas crocantes de pão artesanal
- RAVIOLI DE CHÈVRE AU BEURRE DE BRETAGNE ET SAGE** R\$ 127,00
Saboroso ravioli ao queijo de cabra puxado na manteiga de sálvia
- POISSON ROTÍ AU VIN BLANC ET LEGUMES** R\$ 132,00
De desmanchar na boca, delicioso filé alto de pescada cambucu assado ao vinho branco, servido com legumes também assados
- ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE** R\$ 132,00
Clássico e elegante prato de escargots servidos na concha ao molho bourguignonne de manteiga com conhaque e ervas
- LASAGNE D'AGNEAU** R\$ 135,00
Saborosa lasanha de massa verde artesanal, com cordeiro ao molho de tomate caseiro, queijo mozzarella e salsinha
- SAUMON À LAGAREIRO** R\$ 139,00
Salmão assado servido com batatas ao murro
- MAGRET DE CANARD** R\$ 189,00
Magret de pato ao molho de frutas vermelhas, acompanhado de ratatouille de legumes
- CHATEAUBRIAND ROSSINI** R\$ 320,99
Tornedor de filé mignon com foie gras sobre pão de forma tostado ao molho madeira, finalizado com lascas de trufas negras



PLATEAU "FROMAGES & CHARCUTERIES"

MONTE SEU PLATEAU COM PORÇÕES DE QUEIJOS E DE CHARCUTERIA À SUA ESCOLHA

PLATEAU MAISON PARTAGER

Porções de queijos e charcuteria ideais para compartilhar, com uma seleção à sua escolha:

Para servir 2 pessoas, escolha 4 opções: R\$227,00

Para servir 4 pessoas, escolha 6 opções: R\$383,00

*O presunto Pata Negra é vendido separadamente desta seleção, a R\$187,00 (50g) ou:

PORTIONS DE FROMAGES

Porções de queijos para você escolher e montar seu *Plateau*. Os queijos são servidos com torradas de pães artesanais, nozes, cornichons e geleia

BRIE (Artesanal | Serra das Antas)

Receita francesa a partir do leite de vaca. É um dos mais fortes queijos brancos moles. O aroma remete a bolor, folhas molhadas e cogumelos. Sua massa interna é mole e brilhante, com rico sabor característico que lembra a sopa de cogumelos silvestres defumados com consomê de carne.

Classificação: Branco Mole

SAINT-MARCELLIN (Artesanal | Serra das Antas)

Receita francesa feita a partir do leite de vaca. Textura aveludada e cremosa, cor amarela esbranquiçada e casca branca coberta por mofos que conferem características especiais a esse queijo. Seu sabor é frutado (lembrando a nozes e cogumelos), com aroma irresistível.

Classificação: Fresco Curado

GORGONZOLA DOLCE (Artesanal | Serra das Antas)

O Gorgonzola Dolce da Serra das Antas é um queijo azul de estilo italiano, conhecido por sua textura cremosa e sabor suave. As veias azuis se espalham pelo queijo, contribuindo para uma textura menos densa e mais fundente, conferindo picância em boca, ainda que com notas suaves e adocicadas. Seu sabor é cremoso e amanteigado, com toques de nozes e um leve amargor no final, típico dos queijos com fungos.

Classificação: Azul

REBLOCHON (Artesanal | Serra das Antas)

O Reblochon é um típico queijo da região dos Alpes Franceses da Savoia, feito do leite da vaca. O Reblochon tem reminiscências de doçura de fruta, sabor de castanhas crocantes recém-colhidas e um toque de flores da montanha. Sua textura flexível e cremosa desliza no paladar. O Reblochon artesanal tem sabor mais intenso e complexo, e aroma terroso de fazenda. Sua massa interna retém o aroma das flores e ervas silvestres.

Classificação: Semimole

PARMESÃO (Artesanal | Serra das Antas)

Queijo feito a partir do leite de vaca. Sua cura é longa, o que ajuda a fazer do parmesão um queijo seco, com sabor intenso, picante e levemente salgado. O parmesão possui textura granulada e quebradiça.

Classificação: Azul

COMTÉ (Artesanal | Serra das Antas)

Produzido a partir do leite de vaca. Sua receita original é francesa. O que mais caracteriza este queijo é a sua rigidez de casca e textura firme, além do seu sabor intenso, com toques de avelãs torradas, couro, pimenta e chocolate escuro. **Classificação:** Duro



PORTIONS DE CHARCUTERIES

Porções de charcuterías para você escolher e montar o seu Plateau. As charcuterías são servidas com torradas de pães artesanais, alcaparrones, cornichons e mostarda de Dijon

PRESUNTO PATA NEGRA | Importado da Espanha

Finas fatias de pernil de porco preto ibérico, curado por 24 meses. Sabor delicado e textura suave. Gado criado no sudoeste da Espanha, livre em montes arborizados e com alimentação natural. Sua salga é somente com sal marinho do Mediterrâneo. A secagem e cura são feitas naturalmente, preservando sabor e textura peculiares. A gordura entremeada nas fibras tem sabor de castanha, é suave e dispensa temperos

JAMÓN SERRANO | Importado da Espanha

Legítimo Jamón Serrano, este presunto possui selo de Denominação de Origem Protegida (D.O.P.). Passa por, no mínimo, 12 meses de cura em ambiente com temperatura e umidade controladas. Possui cor rosada, textura macia, sabor salgado e suave. Tanto o Jamón Serrano quanto o Pata Negra são carnes magras, baixas em calorias

SALAME FINOCHIATA | Importado da Itália

A mistura de carne suína magra com sementes de erva-doce e especiarias compõe esse legítimo salame italiano. O sabor suave da carne, combinado com a leve picância da erva-doce, trazem ao paladar uma mistura de sabores. Sua textura é macia e suas finas fatias proporcionam um melhor aproveitamento do seu sabor especial

SALAME MILANO | Importado da Itália

Um clássico salame italiano, feito com carne suína de alta qualidade, finamente moída e temperada com alho, pimenta e especiarias. Sua textura suave e sabor delicado são realçados pelo processo lento de cura

PANCETTA DEFUMADA | Produto Artesanal

Lâminas do corte de carne retirado da barriga do porco. O processo de preparo artesanal envolve a cura com sal e ervas, seguida de uma defumação cuidadosa em lenha natural, que dá à carne um sabor complexo e singular

COPA CURADA E DEFUMADA | Produto Artesanal

Copa suína artesanal curada com uma combinação de sal e especiarias, e defumada lentamente em lenha natural. Seu sabor é intenso e levemente adocicado, apresenta uma textura macia e marmoreio perfeito

PICANHA SUÍNA CURADA E DEFUMADA | Produto Artesanal

Picanha suína artesanal é um corte suculento e macio, proveniente da parte traseira do porco, cuidadosamente curado com sal e especiarias. Após a cura, é defumado lentamente em lenha natural, produzindo um sabor profundo e aromas irresistíveis, conferindo uma experiência gourmet única e deliciosa



HARMONIZATION DESSERTS & VINS

TERRINE DE CHOCOLAT NOIR 70% NOIR

R\$ 37,00

Deliciosa terrine de chocolate 70% da Bahia, preparada com whiskey amadeirado e avelãs, servida em fatia, com toque final de creme de licor Grand Marnier.

CHEESECAKE DE CHÈVRE AU MIEL

R\$ 43,00

Saboroso cheesecake de queijo de cabra, servida com mel.

TARTE TATIN DE POIRE AU VIN

R\$ 37,00

Deliciosa torta de peras cozidas em vinho tinto, com especiarias (canela, cravo e baunilha), caramelizadas com os mesmos ingredientes.

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE

R\$ 39,00

Uma das sobremesas mais clássicas da França, preparada com creme de baunilha, utilizando a própria fava, coberta por uma casquinha de açúcar caramelizado ao ser levado à mesa.





WINE BAR
Por Isaac Azar