



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

PORTIONS

Porções de 6 unidades, bem-servidas

- VOL-AU-VENTS DE BRIE ET ABRICOT** R\$ 72
Vol-au-vents de queijo Brie finalizados com geleia de damasco
- BRUSCHETTAS SAINT-MARCELLIN** R\$ 57
Bruschettas de queijo Saint-Marcellin cremoso, tomate e manjeriço finalizadas com azeite extra virgem intenso
- BRUSCHETTAS "LA CAVE DU ROY"** R\$ 65
Bruschettas de geleia de amora com cumaru, levadas ao forno com queijo Reblochon, montadas com presunto cru (Jamón Serrano) e toque final de mel
- BRUSCHETTAS STEAK TARTARE ÉPICÉ** R\$ 87
Bruschettas de Tartare de filé mignon picado na faca, bem temperado, finalizado com mostarda de Dijon e azeite de trufas negras.

À L'ASSIETTE

Delícias servidas no prato

- CAMEMBERT AU FOUR, MIEL TRUFFÉ ET AMANDES** R\$ 78
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\$ 85
Cremosa burrata (180g), servida com tomates confitados, presunto cru espanhol (Jamón Serrano) e pesto de pistache com manjeriço, servida com folhas de rúcula selvagem e torradas crocantes de pão artesanal
- TARTARE DE SAUMON AU FROMAGE DE CHÈVRE** R\$ 108
Delicioso tartare de salmão temperado com dill, cebola roxa picada, picles, montada sobre base de queijo de cabra cremoso, servido com folhas de rúcula selvagem e torradas crocantes de pão artesanal

PLATEAU "FROMAGES & CHARCUTERIES"

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

PORCIONES 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)** R\$ 22
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)** R\$ 19
Receita francesa feita a partir do leite de vaca. Textura aveludada e cremosa, cor amarela esbranquiçada e casca branca coberta por mofo 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)**R\$ 19**

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)**R\$ 18**

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)**R\$ 23**

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)**R\$ 20**

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

PORCIONES DE CHARCUTERIES

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

PRESUNTO PATA NEGRA | Importado da Espanha**R\$ 39**

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**R\$ 19**

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**R\$ 19**

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**R\$ 19**

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**R\$ 19**

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****R\$ 19**

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**R\$ 19**

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**

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.

Harmonizações: para harmonizar esta sobremesa é importante escolher vinhos com corpo, taninos suaves e notas frutadas ou de especiarias que possam equilibrar o amargor do chocolate e a doçura do figo, tais como: Zinfandel, Syrah, Riesling e vinhos fortificados (Vinho do Porto e Jerez)

CHEESECAKE DE CHÈVRE AU MIEL**R\$ 43**

Saborosa cheesecake de queijo de cabra, servida com mel.

Harmonizações: dadas as características de sabor marcante do queijo de cabra, a recomendação de harmonização é para vinhos mais suaves, tanto em acidez quanto em taninos, mantendo equilíbrio também no quesito floral e frutado. Essas são características presentes em brancos com predominância de Chardonnay, em tintos leves, como o Pinot Noir, ou vinhos Merlot mais antigos, envelhecidos na garrafa

TARTE TATIN DE POIRE AU VIN**R\$ 37**

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

Harmonizações: as características de um prato, inclusive de uma sobremesa, ditam as características de sua harmonização com o vinho. Neste caso, as especiarias presentes são fundamentais. Nossa sugestão é para vinhos também ricos em especiarias, como o Syrah, ou até mesmo Carmenere e Merlot, envelhecidos em madeira. Vinhos brancos mais doces, como o Gewürztraminer, e vinhos fortificados (Jerez e Vinho do Porto) também são uma excelente pedida!

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE**R\$ 39**

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.

Harmonizações: as nuances adocicadas dessa sobremesa, somadas às características da fava de baunilha, fazem dessa sobremesa uma excelente composição com vinhos envelhecidos em carvalho, ou doces, ou até mesmo vinhos fortificados. A gama de opções de vinhos amadeirados envelhecidos para cumprirem esse papel é muito grande. Desde vinhos com cepas clássicas do Velho Mundo, tais como Sangiovese, Primitivo, Merlot e Syrah, até uvas que caracterizam o Novo Mundo, tais como Zinfandel (Califórnia), Pinotage (África do Sul) e Syrah (Chile e Nova Zelândia). Vinhos de sobremesa, vinhos fortificados e vinhos brancos com toque de madeira, como vinhos da Borgonha



WINE BAR
Por Isaac Azar