

Les FONDUES

AS FONDUES



FONDUE EN SÉQUENCE

Sequência de fondue



Catherine

298 por pessoa

FONDUES DE QUEIJO

Queijo suíço, quatro queijos com crisps de presunto cru Gran Nero

Acompanhamentos:

Pães de batata doce roxa de fermentação natural, grissinis, tubérculos assados, brócolis, goiabada, linguiça serrana, pepino, cebola cristal, tomate cereja, cogumelos frescos, pão de queijo, presunto cru

FONDUE DE CARNE (PEDRA)

Filé mignon, cordeiro, suíno, peito de frango

Acompanhamentos:

Molhos de alho, queijo, cogumelos, laranja com pimenta, espanhol, pimentões, beterraba, béarnaise, tártaro, chimichurri, cebola caramelizada, farofa, farofa de milho, maionese de trufas, vinagrete, caponata

FONDUES DOCES

Chocolate ao leite Callebaut, chocolate branco Callebaut, doce de leite

Acompanhamentos:

Frutas da estação, marshmallows, churros espanhóis, brownies, cookies, profiteroles, madeleines



FONDUE EN SÉQUENCE

Sequência de fondue



Prestige

328 por pessoa

FONDUES DE QUEIJO

Queijo suíço, queijo com cogumelos e aroma de trufas, quatro queijos com crisps de presunto cru Gran Nero, queijo com alho

Acompanhamentos:

Pães de batata doce roxa de fermentação natural, grissinis, tubérculos assados, brócolis, goiabada, linguiça serrana, pepino, cebola cristal, tomate cereja, cogumelos frescos, pão de queijo, presunto cru

FONDUE DE CARNE (PEDRA E VINHO)

Filé mignon, cordeiro, suíno, peito de frango

Acompanhamentos:

Molhos de alho, queijo, cogumelos, laranja com pimenta, espanhol, pimentões, beterraba, béarnaise, tártaro, chimichurri, cebola caramelizada, farofa, farofa de milho, maionese de trufas, vinagrete, caponata

FONDUES DOCES

Chocolate ao leite Callebaut, chocolate branco Callebaut, chocolate branco Callebaut com café, creme de pistache, chocolate branco com erva-mate, doce de leite, gianduja

Acompanhamentos:

Frutas da estação, marshmallows, churros espanhóis, brownies, cookies, profiteroles, madeleines



FONDUES À LA CARTE



Fondues de Queijos

SUÍÇO

♦ 296

Emmenthal, gruyère
e Kirsch Royale

QUATRO QUEIJOS COM CRISPS DE PRESUNTO CRU GRAN NERO

♦ 308

Emmenthal, gruyère, estepe,
gorgonzola, presunto cru

MARGUERITA

♦ 308

Emmenthal, gruyère, tomates,
manjeriço

ERVAS

♦ 308

Emmenthal, gruyère,
seleção de ervas frescas

ALHO

♦ 308

Emmenthal, gruyère, alho

COGUMELOS

♦ 319

Emmenthal, gruyère, shimeji,
shiitake, paris, aroma de trufas

VEGANO

♦ 227

Seleção à base de castanha de caju

SEMI LACTOSE

♦ 308

Emmenthal e gruyère zero lactose



FONDUES À LA CARTE



Fondues de Carnes

LA PIERRADE (NA PEDRA)

♦ 296

Filé mignon, cordeiro, suíno,
peito de frango

LA PIERRADE PRESTIGE (NA PEDRA)

♦ 319

Filé mignon, cordeiro

AO VINHO

♦ 296

Filé mignon, cordeiro, suíno,
peito de frango

AO VINHO PRESTIGE

♦ 319

Filé mignon, cordeiro

Fondues Doces

SABORES:

Chocolate ao leite Callebaut

Chocolate branco Callebaut

Chocolate branco Callebaut com café

Creme de pistache

Chocolate branco com erva-mate

Doce de leite

Gianduja

Acompanhamentos:

Frutas da estação, marshmallows, churros espanhóis,
brownies, cookies, profiteroles, madeleines

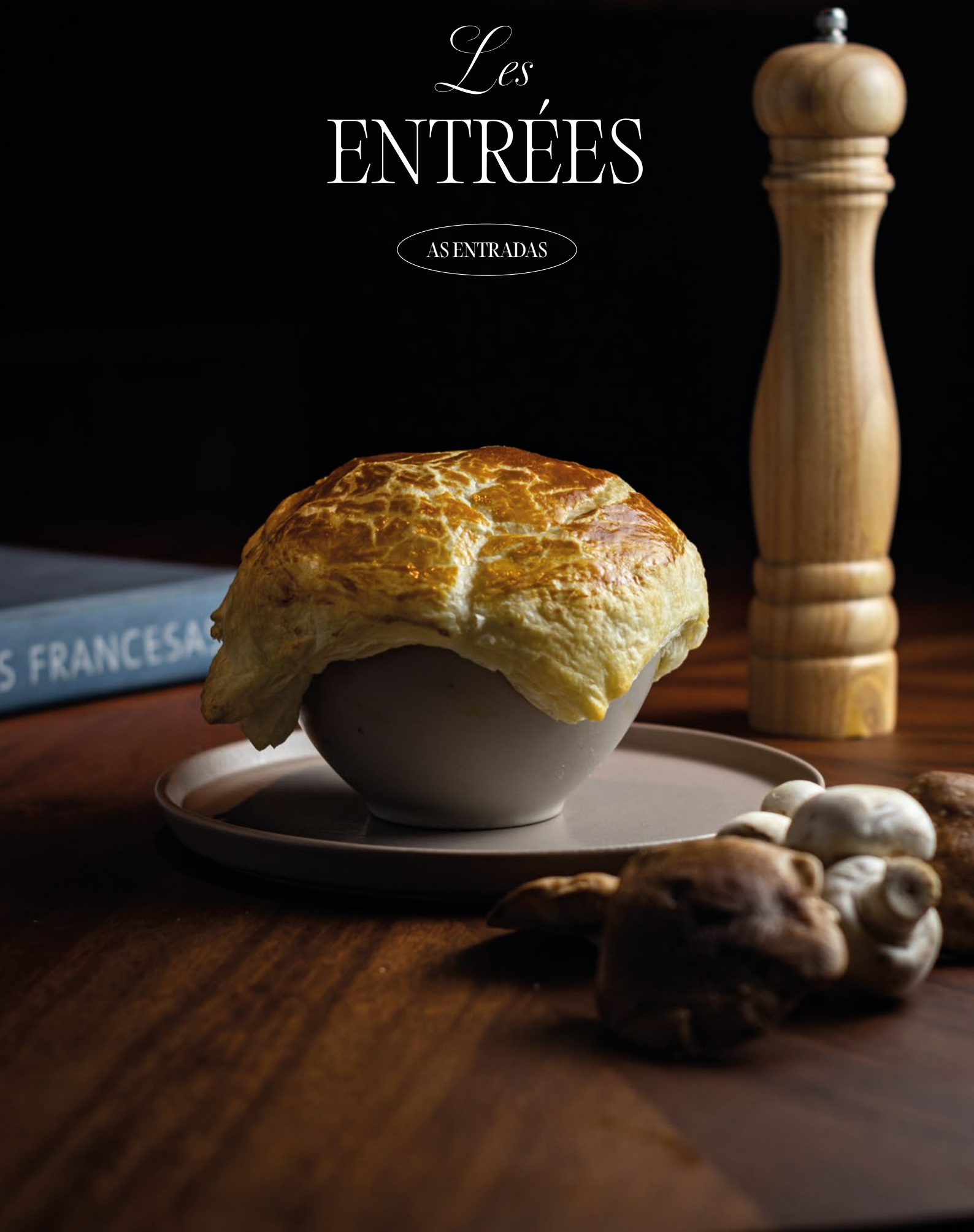
UMA FONDUE DOCE À ESCOLHA ♦ 170

TRÊS FONDUES DOCES À ESCOLHA ♦ 248

SETE FONDUES DOCES ♦ 328

Les ENTRÉES

AS ENTRADAS



À PARTAGER

Para compartilhar



COUVERT

♦ 27 por pessoa

Os sabores regionais: presunto cru de Flores da Cunha, copa lombo de Gramado, queijo tipo morbier de Ivoti, pão de abóbora produzido na casa, conservas frescas e manteigas de beterraba, manjerição e alho

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

♦ 140

Criado pelo chef dos reis, Antonin Carême, o clássico francês traz escargots com manteiga de alho e ervas

LA CHARCUTERIE

♦ 87

Três charcutarias da região escolhidas pelo chef de acordo com a sazonalidade (90g)

LES FROMAGES

♦ 87

Três queijos da região servidos conforme a disponibilidade dos produtores (90g), com geleia e frutas secas

TERRINE DE FOIE GRAS

♦ 180

É a mais simples sofisticação. Finalizada com cautela, a terrine recebe flor de sal e pimenta, e é servida sobre uma fatia de brioche tostado. Os figos confitados são o contraste para te surpreender

HUÎTRES CATHERINE

♦ 75

As ostras frescas com o sabor de Santa Catarina (4 unidades): com molho ponzu, noz pecan, cebolinha e gergelim, elas têm o sabor acentuado com um toque oriental

BRIOCHE AUX CREVETTES

♦ 88

“Que comam brioche”: Maria Antonieta sugere e nós obedecemos. São três pequenos brioches recheados de camarões grelhados, uma fresquíssima salada waldorf de maçã verde e nozes; a finalização é do caviar de mujjol

EMPANADA DE CANARD

♦ 82

Um ícone Catherine: as crocantes e suculentas empanadas de rilette de pato assadas no forno à lenha em 250 graus (3 unidades)



ENTRÉES FROIDES

Entradas frias



SAUMON CRU

♦ 75

Tão bonita quanto intensa, a combinação de salmão cru, melão e água de tomate é inesquecível. O chef acrescenta flor de sal e pistaches

SALADE CHEVRE CHAUD

♦ 82

Uma salada de combinação de sabores, texturas e temperaturas: o queijo de cabra é entregue quente sobre folhas crocantes; já o mel, o azeite e o aceto balsâmico amarram tudo em harmonia, como uma orquestra

STEAK TARTARE ET BETTERAVES

♦ 88

O clássico revisitado e atrevido: filé mignon temperado com beterrabas defumadas, sorbet de salsinha e azedinhas, em um contraste de azedo, doce e salgado

SALADE NIÇOISE DE PULPE

♦ 88

Com ares de Nice, a salada lembra um fim de tarde no mar. Traz polvo grelhado, tomates, azeitonas, batatas, vagens, anchova, folhas, ovo cozido regados por molho vinagrete



ENTRÉES CHAUDES

Entradas quentes



SOUPE VICHYSOISE AU SAUMON

♦ 76

A sopa é reconfortante e suave. Sugestão para aquecer as noites de frio da serra gaúcha, é servida com cubos de salmão curado

CALAMARS AU CHORIZO ET POLENTA

♦ 78

Mar e montanha: uma das combinações favoritas do chef. A receita inédita traz lula e chouriço português grelhados - com polenta cremosa. Inédito e inesquecível

PAUL BOCUSE

♦ 88

Em uma homenagem ao chef francês, a receita ícone de Catherine tem cogumelos salteados com creme de cogumelos e purê de trufas que explodem aromas quando você abre a massa folhada

SOUPE DE CREVETTES

♦ 82

A sopa de camarões com creme fraîche é para quem quer se sentir de férias na Normandia



Les
PLATS

OS PRATOS



LES PLATS DE LA MER

Pratos do mar



POISSON À LA SAUCE MARINARA

♦ 180

O peixe branco da estação será grelhado e apresentado com molho marinara. Um aveludado purê de abóbora com amendoim vem para acompanhar, ao lado de ovas de peixe e vegetais

COQUILLES SAINT-JACQUES E PULPE

♦ 213

A delicadeza do sabor das vieiras e do polvo é complementada pelas alcachofras e purê de berinjela rodeados com molho beurre blanc

CABILLAUD À LA PIPERADE

♦ 208

De origem basca francesa, para você repetir sempre que voltar: o bacalhau grelhado é servido sobre um refogado de pimentões e chouriço, e acompanhado de um leve molho bisque

RISOTTO DU FOND DE LA MER

♦ 170

Um risotto com o sabor do mar: vigoroso e enérgico. O arroz arbóreo é cozido em um caldo de camarão e finalizado com camarões, lula, polvo e mexilhões assados na brasa, bottarga e maionese de açafrão



LES PLATS DE LA TERRE

Pratos da terra



CARAMELLE AU FROMAGE

♦ 138

Das receitas que não saem do menu: a massa fresca caramelle em formato de bombom guarda um recheio de ragu de carne suína com um toque de trufas. A fonduta densa é de queijo e está servida com cebolas e cogumelos

FILET ROSSINI

♦ 248

Clássico dos clássicos: filé e foie gras. A finalização fica ideal com molho demi-glace, brioche e raviolis de ricotta

CONFIT DE CANARD

♦ 182

O inconfundível clássico Catherine: coxa de pato succulenta é confitada por 15 horas com molho de bergamota. O chef ainda entrega creme de cenoura, lentilhas pretas al dente e sálvia

LE COCHON ROTI

♦ 140

A barriga de porco lentamente assada, regada com suco de maçã, é como um almoço em família: confortável e nostálgica. Está acompanhada de mousseline de mandioquinha, brócolis e o molho de cerejas

ÉPAULE D'AGNEAU AVEC TARTIFLETTE

♦ 388

Quem conhece, é feliz: a paleta de cordeiro confitada e assada serve duas pessoas. O sabor sólido é incrementado com a clássica torta de batatas com queijo robuchon. E o denso molho demi-glace arremata a receita

MAGRET DE CANARD AU CASSOULET

♦ 182

De alma francesa, um dos maiores clássicos da culinária: os feijões brancos cozidos com meripoix e carne porco são coroados com a elegância do magret de pato

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

♦ 182

Macio e crocante, o carré de cordeiro é entregue em uma crosta de ervas. O nhoque à parisiense com molho de queijo parmesão prometem te levar para a França



LES PLATS DE LA TERRE

Pratos da terra



MILLE FEUILLES DE BETTERAVE

♦ 128

Para representar a sutileza de uma escolha vegana, o mil-folhas de beterraba é levemente defumado e te fará feliz com quinoa vermelha, nozes e molho de amêndoas

PRIME RIB

♦ 412

Durante 45 dias, um dry aged de prime rib foi refinado em nosso maturador para servir bem até duas pessoas. A receita acompanha batatas rústicas, vegetais salteados e os molhos artesanais béarnaise, chimichurri e demi-glace

FILET DE BOEUF AUX POIVRE

♦ 192

“O melhor filé mignon que eu provei”, já disseram. Com molho poivre, é servido ao lado da massa fresca agnolotti recheada de champignons. O molho de parmesão envolve tudo magicamente



Les
DESSERTS

AS SOBREMESAS



LES DESSERTS

As sobremesas



PAIN PERDU

♦ 54

Uma sobremesa com mais de 700 anos ganha sua versão na casa de Catherine (talvez você conheça como rabanada). O brioche embebido em creme anglaise é caramelizado com açúcar - e vem acompanhado de um afável sorvete de mel e pickles de pêra

VICHERIN AU FRAISE

♦ 54

Leve e refrescante, como a vida deve ser: o creme artesanal de mascarpone combina com o merengue, os morangos e o toque de azedo do sorbet de frutas vermelhas

RIZ DE LAIT

♦ 48

Quem nunca provou um arroz de leite? A sobremesa preferida do chef contrasta o doce da abóbora com o amanteigado do licor de amêndoas. O arroz arbóreo servido al dente garante mais camadas de sabor

GÂTEAU MOSAÏQUE AU CHOCOLAT

♦ 58

Um mosaico para quem ama chocolate: três variedades que conversam amigavelmente com um sutil sorvete de folha de figo

JARDIN DE CÈPES ET CHOCOLAT

♦ 76

A recriação de uma floresta: a terra doce de cremeux de chocolate meio amargo recebe o cogumelo de mousses de chocolate branco e caramelo. O porcini encontrado aqui na região se torna o inesperado sorvete

