



LA VARENNE

Gastronomia

LVRNN.

@LAVARENNEOFICIAL

COMPARTILHE SEUS MOMENTOS NAS REDES

#LAVARENNE



Origem.

François Pierre de La Varenne.

Chef que revolucionou a culinária francesa
no século XVII, tornando-a única
e transportando-a para a modernidade.

Seu livro *Le Cuisinier François* (1651) foi a
primeira obra a descrever de maneira organizada
e sistematizada a forma de preparo dos alimentos.

SELECIONAMOS CRITERIOSAMENTE OS INGREDIENTES
UTILIZADOS. NA EVENTUALIDADE DE ALGUM DELES
NÃO ESTAR FRESCO E DENTRO DOS MAIS ALTOS PADRÕES
DE QUALIDADE, NÃO SERÁ SERVIDO AOS NOSSOS CLIENTES.
CONTAMOS COM A SUA GENTIL COMPREENSÃO.

MENU CONFIANÇA

CONSULTE O CHEF

COUVERT

Focaccia du jour 24,

FOCACCIA, BAGUETTE, INTEGRAL E
BRIOCHE COM MANTEIGA BATIDA E
TAPENADE DE AZEITONAS GREGAS

ALMOÇO EXECUTIVO

DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)

ENTRADAS

Salada de Folhas com tomate cereja, torradas de alho e cenouras assadas

Salada de Rúcula com parmesão, tomate confit e vinagrete de cebola

Salada de Grãos com cebola roxa, tomate, azeitonas e hortelã

Tartar de Salmão com ervas frescas, brotos e torradas

MENU I 98,

ACOMPANHA ENTRADA À SUA ESCOLHA

Risoto de Bacalhau Gadus Morhua com tapenade de azeitonas gregas

Ravioli de Mozzarella de búfala com molho de tomate fresco

Frango Grelhado com molho Roquefort, Mostarda ou La Varenne e acompanhamento à sua escolha – tagliolini na manteiga, purê de batata cremoso ou legumes da estação

Gnocchi com Ragoût de Coelho ao molho do próprio assado

MENU II 108,

ACOMPANHA ENTRADA À SUA ESCOLHA

Parpadelle com Ragoût de paleta de cordeiro

Salmão Grelhado ao molho Curry com legumes da estação

Stroganoff de Mignon La Varenne, com arroz branco e batata palha

Entrecôte Grelhado com molho Roquefort, Mostarda ou La Varenne e acompanhamento à sua escolha – tagliolini na manteiga, purê de batata cremoso ou legumes da estação

MENU III 128,

ACOMPANHA ENTRADA À SUA ESCOLHA

Risoto de Camarão com pupunha fresco

Linguado Grelhado com azeite de ervas e risoto de limão siciliano

Medalhão de Filé Mignon grelhado com molho Roquefort, mostarda ou La Varenne e acompanhamento à sua escolha – tagliolini na manteiga, purê de batata cremoso ou legumes da estação

MENU VEGGIE 98,

ACOMPANHA ENTRADA À SUA ESCOLHA

Medalhão de Quinoa com Shitake ao molho de funghi porcini e paris e acompanhamento à sua escolha - tagliolini na manteiga, purê de batata cremoso ou legumes da estação

Curry de Legumes ao Perfume de Açafrão e leite de coco com bolinhos de grão de bico. Acompanha couscous marroquino

SOBREMESAS EXECUTIVO 29,

Mousse de Chocolate com calda de café

Crème Brûlée clássico de baunilha

Nuage de Cumaru com frutas amarelas tropicais cozidas em baixa temperatura e tuille de aveia com sorbet de maracujá

Fruit Hache aux jus

SUGESTÃO DO SOMMELIER

VINHOS EM TAÇA 38,

Branco

Santa Carolina Reserva Chardonnay 2019 Chile
Quinta do Portal Muros de Vinha Douro 2020 Portugal

Rosé

Le Rosé Gourmand Maison Blanche 2018 França
Quinta do Portal Muros de Vinha Douro 2020 Portugal

Tinto

Viña Amália Reserva Malbec 2020 Argentina
Quinta do Portal Colheita 2018 Portugal

ENTRADAS

***Salada de Rúcula* 52,**

COM QUEIJO BRIE GRELHADO E COMPOTA DE MORANGOS FRESCOS

***Steak Tartare* 59,**

COM CHIPS DE BATATA E BOUQUET DE SALADA

***Ravioli de Bacalhau Gadus Morhua* 48,**

COM GEMA DE OVO CAIPIRA

***Carpaccio de Carne* 47,**

AO MOLHO DE MOSTARDA COM RÚCULA, ALCAPARRAS E PARMIGIANO

***Sauté de Cogumelos Frescos* 54,**

COM QUEIJO CHÈVRE

***Salada de Quinoa* 48,**

COM LEGUMES, UVA PASSA E CASTANHA DE CAJU

***Salada de Folhas* 56,**

COM CHÈVRE GRATINADO EM BASE DE BRIOCHE, FIGO BRÛLÈE, AMÊNDOAS DEFUMADAS LEVEMENTE PICANTES AO VINAGRETE DE ROMÃ

***Blinis com Caviar Mujol* 109,**

SOUR CREAM E PÁPRICA

***Burrata Fresca* 76,**

MUSSARELA DE BÚFALA CREMOSA AO AZEITE DE BASÍLICO

MASSAS & RISOTOS

Tagliolini ao Creme de Limão Siciliano 109,
COM CAMARÕES E RÚCULA

Risoto de Camarão 149,
COM PALMITO PUPUNHA FRESCO

Pappardelle 108,
COM RAGOÛT DE PALETA DE CORDEIRO AO MOLHO DO PRÓPRIO
ASSADO

Ravioli de Queijo Brie 98,
E COMPOTA DE FIGOS FRESCOS

Ravioli de Coelho 98,
AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS E TARTUFO

Ravioli de Burrata 108,
AO MOLHO DE DATTARINO ROSSO

Risoto de Bacalhau 108,
GADUS MORHUA COM TAPENADE DE AZEITONAS GREGAS

Gnocchi de Mandioquinha 109,
COM CAMARÕES, BRÓCOLIS E JAMÓN CROCANTE

Tagliolini com Frutos do Mar 149,
COM CAMARÃO, LULA, PEIXE BRANCO E POLVO

PEIXES & FRUTOS DO MAR

Salmão Grelhado 129,

AO MOLHO CURRY COM LEGUMES DA ESTAÇÃO

Pescada Amarela 139,

COM MOLHO BEURRE BLANC E LEGUMES

Bacalhau Norueguês Grelhado 198,

COM BATATAS AO MURRO E ALHO CROCANTE

Camarão Gratinado 209,

AO MOLHO DE QUEIJO GRUYÈRE SERVIDO COM GNOCCHI FRESCO E PÁPRICA

Camarão Grelhado 219,

COM RISOTO DE ALCACHOFRA

Vieiras Grelhadas 239,

COM FREGULA SARDA, TRUFAS NEGRAS E PARMESÃO

Polvo Grelhado 229,

COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

AVES & CARNES

Medalhão de Filé Mignon de Black Angus 149,
AO MOLHO ROQUEFORT E TAGLIOLINI NA MANTEIGA

Stinco de Cordeiro 139,
AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO COM POLENTA CREMOSA

Confit de Canard 139,
COM FETTUCCINE AO MOLHO DE PARMIGIANO E TARTUFO

Coelho à Cacciatora 139,
COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA

Paleta de Cordeiro 149,
COM PURÊ DE BATATA CREMOSO

Medalhão de Filé Mignon de Black Angus 149,
AO MOLHO POIVRE COM RISOTO DE PARMIGIANO

Carré de Cordeiro Grelhado 189,
COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA AO MOLHO DE ALHO E ERVAS

Tournedos Rossini 229,
COM PURÊ DE MANDIOQUINHA E TARTUFO

Magret de Canard 159,
AO MOLHO POIVRE E PURÊ DE BATATA CREMOSO

SOBREMESAS

Crème Brûlée 34,

COM FAVA DE BAUNILHA FRESCA

Merengue Italiano 39,

COM COLLIS DE FRUTAS VERMELHAS E SORVETE DE YOGURT E AMARENA

Mousse de Mascarpone 38,

COM CALDA DE GOIABADA, CREME DE LIMÃO SICILIANO E CHOCOLATE BRANCO AERADO

Verrine de Chocolate Belga 42,

COM CARAMELO TOFFEE, NOZES CARAMELIZADAS LEVEMENTE SALGADAS E JELLY CITRICA DE FRUTAS

Cálice de Doce de Leite 42,

COM FAROFA CROCANTE, SORVETE DE COCO E COMPOTA DE MORANGOS FRESCOS

Mil Folhas 37,

COM CRÈME PÂTISSIER

Brownie de Chocolate Belga 35,

COM SORVETE DE VANILLA

Petit Gâteau de Doce de Leite 56,

COM SORVETE DE PISTACHE

Sorvete 29,

VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHE OU COCO



LA VARENNE

T. +55 41 3044 6600

LAVARENNE.COM.BR