



## Outono no Le Monument ...

### LEBRE

Sopa, Lombo de lebre marcado e esmagada de avelãs

### CARANGUEIJO

Savora, abacate, yuzu

### OSTRAS

Abertas ao vapor, couve-flor e caviar

### FOIE GRAS DE PATO

Escalfado e prensado em vinho do Porto em diferentes texturas de beterraba

---

### RODOVALHO

Cozinhado lentamente com aromas de café, cogumelos de Paris e caldo de peixe

### TAMBORIL

Cozinhado em "papillote", lombo Ibérico e batatas fumadas e alho francês

### PEIXE GALO

Marcado lentamente em manteiga, abobora e Vermuth

---

### CORCA "CHEVREUIL" DE CACA FRANCESA

Temperado com zimbro, couve lombarda e molho "Poivrade"

### PAO-DOCE

Crocante, salsífe como carbonara, molho de carne com a ervas aromáticas

### FILET MIGNON DA "NORMANDIE"

Salteado, alcachofa de Jerusalém, Vieolte de Provence acompanhado de molho "Bodelaise"

---

### SELECAO DE QUEIJOS

20€ extra

### LE GRAND DESSERT DE JOANA

---

FACA A SUA SELECAO  
DE *quatro pratos* "À LA CARTE"

85€ p/pessoa

MENU DE OUTONO *seis pratos*  
SURPRESA DO CHEF

105€ p/pessoa

(mesa completa)

---

ARMONIZACAO 5 PASSOS

45€ p/pessoa

ARMONIZACAO 7 PASSOS

60€ p/pessoa

---