



FESTIVAL

Vive La France

GASTRONOMIA FRANCESA CLÁSSICA

15 mars au **03** avril

 *Le Triskell*
Bistrô

Um pedacinho da França em Indaiatuba

L'Apéro

Trois petites gourmandises du Midi

Tartine de tapenade com queijo de cabra fresco, bruschetta de tomates frescos e espetinho de melão Orange com presunto cru

sugestão: uma taça de espumante Clamor (supl. R\$ 18)

Les Entrées

Pétales de saumon fumé et lentilles vertes du Puy

Pétalas de salmão defumado com salada de lentilha verde du Puy

Salade de foies de volailles confits au vinaigre de framboises

Mesclum de folhas nobres com figados de frango caipira (Korin) confitados e grelhados ao vinagre de framboesa, batatinhas e maçã caramelizada

Salade au Saint Marcellin et jambon cru

Mesclum de folhas nobres com cubos de queijo Saint Marcellin, presunto cru, tomate cereja e croûtons de massa folhada com gergelim

Vol-au-vent aux coquilles Saint-Jacques

Vol-au vent com vieiras ao molho cremoso com champignons

Poivrons à la provençale

Antepasto de pimentões vermelhos assados com azeitonas pretas e pinóles

Médaille de Foie Gras mi-cuit sur toast au chutney de figues, échalotes confites au vinaigre de Jerez (supl. R\$ 38)

Medalhão de Foie Gras “mi-cuit” sobre toast ao chutney de figos, echalotes confit ao vinagre de Jerez (supl. R\$ 38)

Les Plats Principaux

Escalopes de Saumon poêlées sauce à l'oseille et risotto au riz noir

Escalopes de salmão grelhados ao molho de azedinha
com risoto de arroz negro

Moules marinières et chips maison

Caldeirada de mariscos cozidos no bafo com
vinho branco e batata chips da casa

(conferir disponibilidade com o garçom)

Duo de Gambas et Pétoncles sauce Thermidor et raviolis de mozzarella di bufala (supl. R\$ 22)

Camarões rosa grande grelhados com vieiras ao molho Thermidor
e raviólis de mussarela de búfala **(supl. R\$ 22)**

Gigot d'agneau rôti, sauce au miel et aux herbes de Provence, petites tomates farcies et pommes Anna

Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas de Provence
com mel, tomatinhos à provençal e batata Anna

Cailles farcies sauce au porto et risotto au Foie Gras (supl. R\$ 18)

Codornas recheadas com farofa de damasco e champignons,
molho de vinho do Porto e risoto de Foie Gras **(supl. R\$ 18)**

Filet de Boeuf en croûte de noix sauce au poivre vert, pomme bouchon farcie au Brie, champignons sautés et échalote caramélisée

Medalhão de Filé Mignon em crosta de nozes ao molho "poivre vert", batata
bouchon ao queijo Brie, champignons salteados e echalote caramelizada

Steak Tartare et chips maison

Steak Tartare de Filé Mignon cortado na ponta da faca, temperos,
gema de ovo, mesclum de folhas, torradas e batata chips da casa

Les Desserts

Opéra au café

Bolo de chocolate amargo com café

Poire Belle Hélène

Pera cozida no "sirop" com sorvete de creme e calda de chocolate

Gâteau mousse au chocolat Noir et sa verrine de compote de mangue aux pétales de lavande

Gâteau mousse de chocolate belga e verrine de compota de manga com pétalas de lavanda

Tarte amandine aux myrtilles et glace à la vanille

Torta de mirtilos a base de farinha de amêndoas com sorvete de creme

Café Gourmand

Mini crème brûlée, mini fondant de chocolate, bolinho financier e um café Nespresso

Menu : R\$ 152

alguns pratos têm adicional

 **Le Triskell**
Bistrô

Um pedacinho da França em Indaiatuba



SUGGESTIONS DE VINS

 *Le Triskell*
Bistrô

Um pedacinho da França em Indaiatuba

Suggestions de Vins

	<i>le verre</i> (100 ml / 150 ml)	<i>la bouteille</i> (750 ml)
<i>Clamor - Audace : Vale dos vinhedos RS</i> Espumante branco Brut apresenta cor amarelo claro, brilhante, borbulhas nas e persistentes. Aromas de pêssago, brioche doce, panetone e notas cítricas. Em boca, acidez fresca, fria e elegante.	18,00	128,00
<i>Le Petit Diable - Côtes de Provence</i> Rosé da Provence, seco mas delicado, aroma frutado e bastante fresco em boca	38,50	198,00
<i>Domaine d'Avrillé Chardonnay - Val de Loire</i> Branco da região do Loire, de grande fineza, exalando complexos aromas florais e frutas exóticas. No paladar mostra uma bela estrutura.	28,50	148,00
<i>Château Fontarèche - Corbières</i> Aromas de frutas negras, com nuances de especiarias e notas tostadas. Paladar fresco e denso, com taninos sedosos. Bem equilibrado com boa persistência no final.	34,50	178,00
<i>Domaine de Valmoissine - Louis Latour</i> Pinot Noir da Provence vinificado por um renomado produtor da Borgonha. Intenso e elegante, com boa complexidade, lembrando frutas escuras maduras, notas terrosas, cogumelos, especiarias e nuances de menta; na boca tem médio corpo, boa densidade, taninos macios, sabores de frutas escuras, nuances terrosas e longa persistência.	48,50	242,00
<i>Château Puycarpin - Bordeaux</i> De coloração rubi intensa, revela, no nariz, notas de frutas negras e vermelhas. Um vinho tinto de grande corpo, com taninos maduros. Em boca, equilibra perfeitamente a fruta madura e a madeira, com um leve toque de especiarias.	52,50	268,00