

MENU CONFIANCE

Menu Degustação elaborado de acordo com o mercado diário, os produtos da estação e a criatividade dos Chefs Claude & Thomas Trois-

gros:

R\$ 380,00



A CRIAÇÃO

Estimule o seu lado criativo com as receitas dos Chefs Claude & Thomas Trois-gros. Monte o seu próprio Menu Degustação (escolha de 04 pratos + 01 sobremesa).

Os pratos assinalados no Menu Tradição com um X podem ser escolhidos.

Preço único: R\$ 350,00

Entradas Frias

Polvo de Mergulho Prensado, Mini Legumes no Vinagre e Mel.

Terrine de Foie Gras e Palmito Pupunha, Rapadura,
Fleur de Sel.

Tartare de Atum e Beteraba Ácida, Foie Gras,
Folha de Mandioca.

Entradas Quentes

Gnocchi de Batata Roxa, Bacalhau Imperial,
Queijo da Canastra & Tapenade.

Lagostins Crocantes, Batata Doce Agridoce,
Mini Folhas Orgânicas.

Lulas, Aipim Negro, Vinagrete de Quinoa
e Mel de Jataí.

- Couvert ^{R\$} **16,00** -

MENU VEGETARIANO

Elaborado apenas com produtos vegetarianos e a criatividade dos Chefs Claude & Thomas Troisgros:

R\$ 330,00



A TRADIÇÃO

Receitas que marcaram a trajetória do Olympe ao longo dos últimos anos.

Entradas

SALADA RICHE	Camarões, Salmão Defumado, Foie Gras, Parmesão, Batata Crisp, Vinagrete "Epicée".	R\$ 75
✕ RAVIOLI	Recheado com Mousseline de Batata Baroa, Pinoli, Flor de Sal.	R\$ 64
✕ BACALHAU	Espuma de Batata e Bacalhau Imperial, Azeitonas Picholine, Azeite de Trufas Brancas.	R\$ 74
CREPAZE	Mousse de Agrião Recheada com Queijo Gorgonzola, Enrolada numa Panqueca Crocante.	R\$ 58
✕ VIEIRAS	Vieiras Grelhadas, Carpaccio de Palmito, Doce de Leite e Farofa de Pupunha.	R\$ 72
✕ FOIE GRAS	Com Pêras ao Vinho Tinto, Torrada de Focaccia, Molho Agridoce.	R\$ 125



A TRADIÇÃO

Pratos Principais

✕	CHERNE	Com Banana d'Água Caramelizada, Molho de Passas, Cebola, Limão e Ervas, Purê de Batata Baroa.	R\$ 115
✕	PARGO	Crocante, Berinjela Confit ao Mel e Vinagre de Xerez, Molho de Tomate e Dedo de Moça.	R\$ 99
✕	RISOTTO	Cre moso de Camarões com Azeite de Trufas Brancas, Espuma de Cogumelos.	R\$ 120
✕	BOEUF	Filé Mignon em Crosta de Alecrim e Pimenta Verde, Galette de Batata Anna, Molho Bordelaise.	R\$ 108
✕	AGNEAU	Canon de Cordeiro em Roupa de Shitake, Batata Crisp e Parmesão Grana Padano.	R\$ 125
✕	PATO	Magret de Pato com Maracujá, Endives Caramelizadas, Foie Gras.	R\$ 112
	POULET	Peito de Frango com Cubos de Pão Crocante, Mix de Cogumelos, "Jus aux Herbes".	R\$ 88
✕	CAILLE	Codorna Recheada com Farofa de Cebola e Passas, Acelga Confit, Molho Agridoce.	R\$ 115



MENU CONFIANCE HARMONIZADO

Nosso Menu Confiance harmonizado pelos nossos
Sommeliers Alexander de Oliveira e Haroldo Nunes.

R\$ 560,00



A CRIAÇÃO

Peixes e Crustáceos

Robalo Grelhado com Palmito, Aipo e Limão Confitado,
Consommé de Haddock.

Salmonete Crisp com Pirão de Tucupi e Broto de Coentro.

Cavaquinha Confit na Manteiga com Favas de Baunilha da Bahia,
Dedo de Moça e Batata Crisp.

Carnes e Aves

Leitão Crocante, Farofa Panko-Cacao,
Maçã Fuji Assada.

Wagyu Assada 48h, Feijão Glacê & Blueberries,
Aipim Folhado.

Caneloni de Paleta de Cordeiro, Consommé
de Trufas Negras, Carne Seca.

Sobremesas

Sobremesas Olympe à sua escolha.

SOBREMESAS OLYMPE

R\$ 32,00



CREPE PASSION

Panqueca Soufflé Caramelizada, Calda de Maracujá.

Especialidade desde 1982

POM POM POM

Mil folhas de Maçã Desidratada, Sorvete de Maçã Verde.

CHOCOLATE

Torta Mousse de Chocolate ao Leite, Sorvete de Baunilha,
Espuma de Manjericão.

SABLE LEGER

de Frutas Frescas, Sorvete de Frutas Vermelhas (sem açúcar).

SOUFFLÉ

Soufflé de Framboesa, Calda e Sorvete de Frutas Vermelhas.

CHEESECAKE

Desestruturado....Goiabada.

BRULÉE & CHOCOLAT

Creme Brulée, Mousse de Chocolate Apimentada,
Palito de Doce de Leite.

SORVETES

de Estação.

VINHOS

Seleção Chef Claude Troisgros



LATE HARVEST

- | | | |
|-------|--|------|
| 12001 | Ventus Moscato di Sicilia 750ml | 2009 |
| 12002 | Late Harvest Sauvignon Blanc Errazuriz 375ml | 2010 |

BOTRITIZADOS

- | | | |
|-------|---|------|
| 12004 | Château Grabitan Bellevue Sainte Croix du Mont - 750 ml | 2006 |
| 12005 | Tokaji Eszencia Tokaji Oremus (Vega Sicilia) - 375ml | 2000 |
| 12006 | Tokaji Aszú 3 Puttonyos Tokaji Oremus (Vega Sicilia) - 375ml | 2006 |
| 12007 | Tokaji Aszú 5 Puttonyos Tokaji Oremus (Vega Sicilia) - 375ml | 2002 |
| 12008 | Tokaji Hetszolo 6 Puttonyos ASZU (Tokaji) - 500ml | 2001 |
| 12011 | Sauternes Château quem - 750ml | 2003 |
| 12012 | Sauterners Château Lahonade Peyraguey (Jeandet Laporte) - 375ml | 2003 |

FORTIFICADOS

- | | | |
|-------|---|------|
| 12014 | Muscat Beaumes Venise, Domaine Coyeux - 375ml | 2009 |
| 12015 | Vinsanto del Chianti - (Bonacchi) - 500 m | 2005 |
| 12016 | Sandeman Tawny (Sandeman Porto) - 750ml | |
| 12017 | Maury Vintage (Mas Amiel) - 375ml | 2007 |
| 12018 | Banyuls Grand Cru (L'Étoile) - 750ml | 2000 |
| 12019 | Jerez Crem Rey Fernando y Castilla - 750m | |
| 12020 | Jerez Fino Rey Fernando y Castilla - 750ml | |
| 12202 | Graham's 10 Years Old Tawny | |