



SAUCE BÉARNAISE

O Sauce *Béarnaise* é um clássico da culinária francesa, feito à base de manteiga clarificada, gemas de ovo e uma delicada redução de vinagre de vinho branco com ervas aromáticas, como estragão e chalotas. Este molho é conhecido por sua textura cremosa e seu sabor rico, que traz uma nota herbácea inconfundível.

A história do *Béarnaise* remonta ao século XIX, quando o chef francês Collinet o criou em 1836 no renomado restaurante Pavillon Henri IV, em Saint-Germain-en-Laye, próximo a Paris. O nome “*Béarnaise*” homenageia a região de Béarn, terra natal de Henrique IV, o rei francês que deu nome ao restaurante onde o molho foi servido pela primeira vez. Acredita-se que o *Béarnaise* tenha surgido por acaso, quando Collinet tentava preparar um molho holandês, mas acabou criando uma versão única, intensificada pela adição do estragão.

Desde então, o Sauce *Béarnaise* se tornou um acompanhamento clássico para carnes grelhadas, especialmente bifés, e é também muito apreciado com peixes, legumes e ovos. Sua popularidade cresceu ao longo dos anos, consolidando-o como um dos molhos fundamentais na alta gastronomia, frequentemente presente nos cardápios de restaurantes sofisticados em todo o mundo.

Neste mês de outubro, o LA DOC tem o prazer de convidá-lo a saborear esse ícone da culinária francesa. Sob a maestria do sócio Osmânio Rezende, o Sauce *Béarnaise* será o destaque especial em receitas que prometem um toque sofisticado e aromático para acompanhar carnes e peixes.

Venha experimentar o *Béarnaise* em pratos elaborados com ingredientes frescos e técnicas tradicionais. Esperamos por você para uma experiência gastronômica única e repleta de sabor!

  LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

SUGGERIMENTI SPECIALI DI OTTOBRE

In Evidenza

Antipasti

- *** Asparagi freschi e uovo alla salsa Béarnaise** 68
Aspargos frescos verdes com ovo e molho Béarnaise

Piatti Principali

- *** Nasello grigliato alla salsa Béarnaise** 146

Accompagna verdure grigliate

Pescada amarela grelhada ao molho Béarnaise
Acompanha legumes grelhados

- ***Tournedos di manzo alla salsa Béarnaise** 139

Accompagna patate rustiche croccante

Filé mignon grelhado ao molho Béarnaise
Acompanha batatas rústicas

Altri Suggestimenti

Piatti Principali

- Doppi ravioli ripiene di formaggio brie e** 98
mela verde alla salsa delicata di noci e salvia

Massa fresca com recheio de queijo brie e
maçã verde, ao molho de manteiga, sálvia e nozes

- Gnocchi di patate alla crema di pecorino,** 96
funghi shitake e guanciale

Nhoque de batata ao molho cremoso de queijo
de ovelha, cogumelo shitake e guanciale

- Tagliatelle fatto a mano con ragù di ossobuco** 94
pomodoro fresco e cipolla caramelatti

Massa caseira ao molho de ossobuco bovino,
tomate fresco e cebola caramelizada

- Risotto all'anatra nella sua propria salsa e** 139
funghi porcini secchi

Arroz carnaroli com carne de pato ao próprio
molho e cogumelos secos italianos

Dolce

- Soufflé di guava con crema di formaggio** 42

Suflê de goiabada com creme de requeijão
(tempo de preparo 15 minutos)