



## LAGOSTA THERMIDOR

*A história da Lagosta Thermidor remonta ao final do século XIX, na vibrante cena gastronômica de Paris. O nome “Thermidor” é uma homenagem ao mês do calendário revolucionário francês, que marca o auge do verão na Europa.*

*Acredita-se que a receita tenha sido criada por volta de 1894, na Belle Époque, pelo renomado chef parisiense Auguste Escoffier, que foi uma figura seminal na gastronomia francesa.*

*A inspiração para a Lagosta Thermidor veio de um prato anterior chamado “Homard à la Bordelaise”, que era basicamente lagosta cozida e servida com um molho de vinho branco e ervas. No entanto, Escoffier decidiu elevar essa preparação a um novo patamar de sofisticação e sabor.*

*Ele criou um molho cremoso à base de manteiga, vinho branco, mostarda, gemas de ovos e uma mistura de ervas e especiarias. Esse molho, uma vez combinado com a carne succulenta da lagosta, proporcionava uma explosão de sabores deliciosamente ricos e complexos.*

*O prato ganhou popularidade rapidamente nos elegantes restaurantes parisienses e, em pouco tempo, tornou-se um clássico da culinária francesa, sendo apreciado por sua combinação única de sabores e sua apresentação impressionante.*

*Desde então, a Lagosta Thermidor tornou-se um símbolo de elegância e requinte na gastronomia internacional, sendo apreciada por amantes da boa comida em todo o mundo. No La Doc, honramos essa tradição culinária ao oferecer nossa própria interpretação deste clássico atemporal, criada com muita autoridade pelo sócio Osmanio Rezende. Venha nos visitar e deixe-se encantar pela história e pelo sabor da Lagosta Thermidor.*

  LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

**Telefone:** 15 3224 - 4747

## SUGGERIMENTI SPECIALE DI APRILE

### *In Evidenza*

#### **Antipasto**

**\*\*\* Cocktail di aragosta** 129

*Receita de lagosta servida fria com creme à base de maionese caseira, molho de tomate concentrado, molho inglês e conhaque*

#### **Piatto Principale**

**\*\*\* “Langouste Thermidor”** 198

*Típica receita francesa de lagosta com mostarda, gema de ovo e queijo “gruyère”, gratinada*

### **Altri Suggestimenti**

#### **Antipasti**

**Polenta italiana alla salsa di gamberi e bottarga fatta a casa** 79

*Polenta italiana ao molho de camarão e ova de tainha curada na casa*

#### **Piatti Principali**

**Pappardelle ripiena di costata di manzo e mozzarella alla propria salsa e cipolla caramelatti** 91

*Massa fresca recheada com costela bovina assada e mozzarella, ao próprio molho e cebola caramelizada*

**Risotto allo zafferano italiano con ragù de ossobuco di manzo** 126

*Arroz arbóreo com açafrão italiano ao molho e carne de ossobuco bovino*

**Nasello grigliati in crosta di mandorle su salsa di erbe**

**Accompagna riso cateto integrale alla mela** 138

*Pescada amarela grelhada com crosta de amêndoas e molho de ervas*

*Acompanha arroz cateto integral com maçã*

**Tournedos di manzo alla salsa dijonnaise  
Accompagna patate rosti al forno** 114

*Filé mignon grelhado ao molho de mostarda Dijon  
Acompanha batata rosti ao forno*

#### **Dolce**

**Mille foglie alle pesche e mandorle croccanti** 43

*Torta de massa folhada com pêsego e amêndoas crocantes*