



## CONFIT DE CANARD À L'ORANGE

*O confit é uma técnica de conservação de carne que remonta aos tempos antigos, onde a carne era cozida lentamente em sua própria gordura e depois armazenada para consumo posterior.*

*Reza a história que foi durante o reinado de Henrique IV de Bourbon, na França, que viveu de 1553 a 1610, que o Confit deixa os lares modestos do campo e faz a sua entrada na mesa dos banquetes reais.*

*Originalmente desenvolvido como um método de preservação, o confit tornou-se uma especialidade culinária. Quando é evocado na gastronomia francesa, o Confit está ligado à Gasconha - região sudoeste da França.*

*O Confit de Canard, especificamente, envolve cozinhar lentamente a carne de pato em sua própria gordura a uma temperatura baixa e constante, resultando em uma textura suculenta e sabor intensificado.*

*As laranjas também têm uma longa história na culinária francesa, especialmente na região de Provença, onde são cultivadas em abundância.*

*A combinação do Confit de Canard com a laranja cria um prato verdadeiramente excepcional, onde a riqueza e a suculência da carne de pato se harmonizam perfeitamente com a acidez e a doçura da laranja.*

*Neste mês de maio, junte-se a nós no La Doc Gastronomia para celebrar o sabor e a tradição do Confit de Canard à l'orange.*

*Permita-se ser envolvido pelo aroma sedutor, pela textura delicada e pelos sabores complexos deste prato lendário, preparado com maestria pelo sócio Osmanio Rezende.*

  LADOCGASTRONOMIA

[reservas@ladocgastronomia.com.br](mailto:reservas@ladocgastronomia.com.br)

**Telefone:** 15 3224 - 4747

## SUGGERIMENTI SPECIALE DI MAGGIO

### *In Evidenza*

#### ***Piatti Principali***

**\*\*\* Confit de Canard à l'orange** 149

***Accompagna risotto di parmigiano alle mandorle***

*Clássica receita francesa de pato cozido na própria  
gordura em baixa temperatura ao molho de laranja*

*Acompanha risoto de parmesão com amêndoas*

**\*\*\* Petto di anatra confit nella propria salsa  
al vino porto** 186

***Accompagna purè di patate al tartufo italiano***

*Clássica receita francesa de pato cozido na própria  
gordura em baixa temperatura ao molho de vinho do porto*

*Acompanha purê de batata com tartufo italiano*

#### ***Altri Suggestimenti***

#### ***Piatti Principali***

***Gnocchi alla crema di tartufo con prosciutto crudo  
e rucola*** 92

*Nhoque com molho cremoso de parmesão, tartufo,  
presunto cru e rúcula*

***Tagliatelle fatto a mano con ragù di ossobuco  
al pomodoro fresco*** 89

*Massa caseira ao molho de ossobuco bovino e  
tomate fresco*

***Risotto all'anatra nella sua propria salsa e funghi  
porcini secchi*** 118

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

***Gamberi grigliati alla provenzale*** 185

*Camarões grelhados com alho, ervas e pimenta.*

*Acompanha arroz no próprio molho e ragu de camarão*

***Steack tartare*** 109

*Carne bovina crua temperada com gema de ovo,  
mostarda, cebola, alcaparras, salsinha e molho inglês*

#### ***Dolce***

***Crostata di fragole alla crema di mascarpone  
italiano*** 46

*Pequena torta assada com creme mascarpone  
e morangos*