



## 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 bifes, 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 novembro, 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 SPECIALE DI NOVEMBRE

### *In Evidenza*

#### *Antipasto*

***Asparagi freschi e uovo alla salsa Béarnaise*** 58  
Aspargos frescos verdes com ovo  
e molho Béarnaise

#### *Piatto Principale*

***Nasello grigliato alla salsa Béarnaise*** 139  
***Accompagna verdure grigliate***  
Pescada amarela grelhada ao molho Béarnaise  
Acompanha legumes grelhados

***Tournedos di manzo alla salsa Béarnaise*** 124  
***Accompagna patate rustiche croccante***  
Filé mignon grelhado ao molho Béarnaise  
Acompanha batata rústica

### *Altri Suggestimenti*

#### *Piatti Principali*

***Doppi ravioli ripiene di formaggio brie  
e mela verde alla salsa delicata di noci e salvia*** 91  
Massa fresca com recheio de queijo brie  
e maçã verde ao molho de manteiga, sálvia e nozes

***Gnocchi di patate dolce viola alla crema  
di formaggio pecorino alle nocciole*** 89  
Nhoque de batata-doce roxa, molho com queijo  
de ovelha suave e avelã

***Spaghetti alla puttanesca*** 92  
Massa italiana com anchovas, alcaparras,  
azeitonas pretas e molho de tomate

***Risotto allo zafferano italiano con gamberi  
e asparagi*** 149  
Arroz arbóreo com açafão italiano, camarão  
e aspargos frescos

#### *Dolce*

***Cannoli siciliano (cannolu)*** 41  
Clássico doce siciliano recheado com ricota,  
laranja e pistache