

Du Vin

retorna melhor

Repaginado, bistrô tem nova decoração e menu

Fotos: Marcelo Marone/Cortesia



MAIOR, mais bonito, mais gostoso. O Bistrô du Vin já é opção interessante no circuito gastronômico

TATYANNE DE MORAIS

Atendendo aos pedidos do público para ampliar a casa, o Bistrô du Vin paralisou suas atividades na semana de Carnaval a fim de reformar o ambiente e oferecer mais espaço e conforto. Já nos últimos dias de abril, o restaurante reabriu as portas com novidades - além da óbvia expansão - já que a empresária Ana Cecília Santos também repaginou o cardápio. A guinada resultou na modificação de 80% do menu que, agora, conta com 45 opções de entradas, pratos principais e sobremesas.

As reformas físicas, por sua vez, agregaram mais charme ao bistrô, que continua com a proposta de oferecer receitas requintadas, harmonizadas

com os rótulos da loja de vinhos Club du Vin, que fica anexa. Dobrando sua capacidade, hoje o salão acolhe 40 pessoas e tem decoração assinada pelos arquitetos Turbívio e Zezinho Santos. Mais clean, o ambiente possui um grande sofá, cadeiras e poltronas que conferem ar contemporâneo. Ainda há flores, garrafas, caixas de vinhos e quadros com fotos da França.

As mudanças chegaram à gastronomia e ao serviço - que ganhou um reforço para dar conta do movimento do restaurante. Além da dobradinha bem-sucedida com o ótimo chef Hugo Prouvot, trabalham mais oito pessoas no salão e na cozinha. O grande diferencial dessa nova fase é que o próprio cliente pode montar

seu prato principal, escolhendo carne e guarnição desejadas. Especialista em culinária francesa, Prouvot elaborou o menu conforme as técnicas clássicas e também da gastronomia contemporânea.

Difícil mesmo é definir quem é o carro-chefe da casa, a boa comida ou a variadíssima oferta de vinhos. De fato, o que não vão faltar são boas combinações. Dica de petisco para acompanhar uma boa bebida são o canapé de queijo de cabra com ervas frescas e fondue de gruyère. Das entradas, os camarões sauté ao bisque e limão com galette de palmito e manjeriço, e o mix de cremes especiais (mandioquinha e gorgonzola, alface e presunto de Parma, maçã e alho-poró), fazem uma prévia à al-

tura do que vem depois.

O "Peixe do Dia" (pescada ou saramunete) com couve-flor ao molho de champanhe e caviar, e o filé mignon ao molho de foie gras e grelhado de manga, são das melhores sugestões do chef. Outro carro-chefe é a coxa de pato confit ao molho de laranja. Dentre os risotos, de frango com brócolis, rúcula e tomate seco. Quem preferir montar o prato, as dicas de guarnição são: batatas sauté, purê napolitano (manjeriço e tomate concassé), arroz de brócolis e legumes na manteiga francesa.

SERVIÇO

Bistrô du Vin - Rua Solidônio Leite (esquina com a Conselheiro Aguiar), 26, Boa Viagem. Informações: 3326.5719.