

# Chez isabelle

## ENTRÉES FROIDES COLD APPETIZERS

---

- 🍷 Foie gras de canard, cœur de romaine, sel de pétales de rose et sorbet aux fruits rouges  
*Duck foie gras, romaine lettuce, rose petals salt and red berries sorbet*
- 🍷 Saumon fumé sur blini, crèmeux de fromage frais à l'aneth et caviar de citron  
*Blinis with smoked salmon, dill cream cheese and lime caviar*

## ENTRÉES CHAUDES HOT APPETIZERS

---

Escargots façon Bourguignonne et crème de persil, petits légumes sautés en étui de pâte phyllo  
*Bourguignon style buttered snails and parsley cream sauce,  
sautéed vegetables and filo tart shell*

Aumônière de ragoût de champignons et velouté à la crème  
*Aumônière style crepes, stuffed with mushroom ragout and cream velouté*

## SALADES SALADS

---

- 🍷 Salade de fromage de chèvre à la roquette, figues fraîches, pignons et vinaigrette au miel  
*Arugula and goat cheese salad, fresh figs, pine nuts and honey vinaigrette*
- 🍷 Salade de langouste, pain d'épices, vinaigrette écarlate et copeaux d'asperge  
*Lobster salad, spiced bread, scarlett vinaigrette and asparagus shavings*

## SOUPE SOUPS

---

Soupe à l'oignon en crôte

***Classic onion soup and poultry broth in a mille-feuille crust***

- ☞ Bisque de langouste au Cognac, émulsion de poireau et pomme de terre  
***Lobster bisque with Cognac, emulsified with potato and leek***

## DE LA MER FROM THE SEA

---

- ☞ Filet de dorade coryphène grillé, sauce vin blanc à l'estragon, puré de pomme de terre à l'huile d'olive vierge  
***Grilled mahi mahi fillet, tarragon and white wine sauce, homemade mashed potatoes with extra virgin olive oil***
- ☞ Crevettes sautées, ratatouille provençale au basilic  
***Sautéed shrimp, Provençal-style vegetable ratatouille with a touch of basil***
- ☞ Filet de loup o mer à la plancha, sauce vierge au vinaigre balsamique et courgette vapeur  
***Grilled sea bass, virgin sauce with balsamic vinegar reduction and steamed zucchini***

---

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.*

- ☞ *These are gluten free dishes*

DE LA FERME  
**FROM THE LAND**

---

- ④ Suprême de volaille farci de duxelle, sauté d'épinards, pommes fondantes et jambon cru croustillant  
***Mushroom duxelle stuffed chicken breast, sautéed spinach, fondant potatoes and crispy serrano ham***
  
- ④ Filet de bœuf grillé au poivre de Jamaïque, sauce Béarnaise et pommes Pont-Neuf  
***Grilled beef tenderloin with allspice mignonette, béarnaise sauce and Pont-Neuf potatoes***
  
- ④ Magret de canard en réduction de Porto, compote de pommes acides et petits légumes croquants  
***Duck confit with Port wine reduction, Granny Smith apple compote and crispy vegetables***
  
- ④ Carré d'agneau provençal, jus au thym et tian de courgette  
***Rack of lamb in garlic and parsley crust with thyme sauce and zucchini tian***

---

🌿 *Whole Food Plant-Based option*

④ *These are gluten free dishes*

🥛 *This dish contains dairy and/or milk*

## DESSERTS

# DESSERTS

---

- ☞ 🥛 Fromages assortis, compotes et fruits secs  
*Assorted cheese platter served with fruits compotes and nuts*
  
- ☞ 🥛 Gâteau au fromage frais, petit sauté de fraises à la menthe et sorbet  
*Cheesecake, sautéed strawberries with fresh mint and strawberry sorbet*
  
- ☞ 🥛 Crème brûlée à la vanille, tuile de cacahuète et noix de coco rapée  
*Vanilla crème brûlée with brown sugar, peanuts and freshly grated coconut cookie*
  
- 🥛 Gâteau fondant au chocolat, crème glacée au chocolat et coulis de framboise  
*Chocolate coulant, chocolate ice cream and raspberry coulis*
  
- ☞ 🥛 Nos glaces et sorbets maison  
🌿 *Assorted homemade ice cream and sorbets*

# WHOLE FOOD PLANT-BASED MENU

---

## SALADE SALADS

---

- 🌱 Salade de légumes croquants et vinaigrette au Xéres  
*Crispy vegetables salad with sherry vinaigrette*
- 🌱 Salade de quinoa tiède, roquette, oignon rouge et tomate cerise  
*Warm quinoa and arugula salad, cherry tomatoes and red onion*

## ENTRÉES CHAUDES HOT APPETIZERS

---

- 🍄 Crêpes aux champignons en sauce crèmeuse aux épinards  
*Mushrooms crepes served with spinach sauce*
- Panier croustillant d' épinards étuvés et fruits secs grillés
- 🍄 *Phyllo basket with spinach stew and toasted dry fruit*

## SOUPE SOUPS

---

- 🌱 Bouillon clair aux champignons, légumes de saison et huile d'olive vierge extra  
*Clear mushrooms broth with seasonal vegetables and extra virgin olive oil*

PLATS PRINCIPAUX  
**MAIN COURSES**

---

- 🥛 Jardinière aux légumes de saison et huile d'olive, fines tranches d'ail et basilic frais  
*Capellini jardiniere sauteed with seasonal vegetables on extra virgin olive oil, sliced garlic and fresh chopped basil*
  
- 🌿 Riz pilaff aux amandes grillées et raisins secs  
*Pilaf rice with almonds and raisins*
  
- 🌿 Cassoulet de champignons blancs et haricots secs  
*Wild mushrooms and beans cassoulet*

---

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.*

🌿 *Whole Food Plant-Based option*

🌿 *These are gluten free dishes*

🥛 *This dish contains dairy and/or milk*



**EXCELLENCE**

PLAYA MUJERES, MEXICO