

Chez isabelle

ENTRÉES FROIDES COLD APPETIZERS

- 🍷 Foie gras de canard, cœur de romaine, sel de pétales de rose et sorbet aux fruits rouges
Foie gras de pato, corazón de lechuga romana, sal de pétalos de rosa y sorbete de frutos rojos
- 🍷 Saumon fumé sur blini, crémeux de fromage frais à l'aneth et caviar de citron
Blinis de salmón ahumado con cremoso de queso fresco y eneldo con caviar de limón

ENTRÉES CHAUDES ENTRADAS CALIENTES

Escargots façon Bourguignonne et crème de persil, petits légumes sautés en étui de pâte phyllo
Escargots á la Bourguignone y crema de perejil, verduritas salteadas y concha de pasta filo

Aumonière de ragoût de champignons et velouté à la crème
Finas crepas en "aumonière" rellenas de ragú de champiñones velouté a la crema

SALADES ENSALADAS

- 🍷 Salade de fromage de chèvre à la roquette, figes fraîches, pignons et vinaigrette au miel
Ensalada de queso de cabra con hojas de rúcula, higos frescos, piñones y vinagreta a la miel
- 🍷 Salade de crevettes géantes, pain d'épices, vinaigrette écarlate et copeaux d'asperges
Ensalada de camarón jumbo, pan de especias, vinagreta escarlata y virutas de espárragos

SOUPE

SOPAS

Soupe à l'oignon en crôte

La clásica sopa de cebolla y caldo de ave en costra de mil hojas

- ☞ Soupe de fruits de mer flambée au cognac, émulsionnée au pore et à la pomme de terre
Sopa de mariscos flameada al Coñac, emulsionada con poro y papa

DE LA MER

DEL MAR

- ☞ Filet de dorade coryphène grillé, sauce vin blanc à l'estragon, puré de pomme de terre à l'huile d'olive vierge
Filete de mahi mahi a la parrilla, salsa de vino blanco al estragón, puré casero de papa con aceite de oliva extra virgen
- ☞ Crevettes sautées, ratatouille provençale au basilic
Camarones salteados, provenzal de verduras en ratatouille con toque de albahaca
- ☞ Filet de loup o mer à la plancha, sauce vierge au vinaigre balsamique et courgette vapeur
Róbalo a la plancha, salsa virgen con reducción de vinagre balsámico y calabacín al vapor

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

- ☞ *Son platillos son libres de gluten*

DE LA FERME
DE LA TIERRA

- ☞ Suprême de volaille farci de duxelle, sauté d'épinards, pommes fondantes et jambon cru croustillant
Pechuga de ave rellena con duxelle de champiñon, salteado de espinaca, papas fondant y crujiente de jamón
- ☞ Filet de bœuf grillé au poivre de Jamaïque, sauce Béarnaise et pommes Pont-Neuf
Lomo de res a la parrilla con mignonette de pimienta de Jamaica, salsa bearnesa y papas Pont-Neuf
- ☞ Magret de canard en réduction de Porto, compote de pommes acides et petits légumes croquants
Confit de pato con reducción de vino de Oporto, compota de manzana ácida y verduritas crujientes
- ☞ Carré d'agneau provençal, jus au thym et tian de courgette
Costillar de cordero en costra de ajo y perejil con salsa de tomillo y tian de calabacín

🌿 *Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)*

☞ *Son platillos son libres de gluten*

🥚 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*

DESSERTS

POSTRES

- 🌱 🥛 Fromages assortis, compotes et fruits secs
Selección de quesos acompañada de nueces y frutos secos

- 🌱 🥛 Gâteau au fromage frais, petit sauté de fraises à la menthe et sorbet
Pastel de queso ligero, salteado de fresas a la menta fresca y sorbete de fresa

- 🌱 🥛 Crème brûlée à la vanille, tuile de cacahuète et noix de coco rapée
Crema a la vainilla, quemada con azúcar de moscabado, teja larga de cacahuete y coco fresco rallado

- 🥛 Gâteau fondant au chocolat, crème glacée au chocolat et coulis de framboise
Fondant de chocolate, crema helada de chocolate y coulis de frambuesa

- 🌱 🥛 Nos glaces et sorbets maison
🌿 ***Nuestros helados y sorbetes caseros***

🌿 *Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)*

🌱 *Son platillos son libres de gluten*

🥛 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

SALADE ENSALADAS

- 🌱 Salade de légumes croquants et vinaigrette au Xéres
Ensalada de vegetales crujientes y vinagreta de jerez
- 🌱 Salade de quinoa tiède, roquette, oignon rouge et tomate cerise
Ensalada tibia de rúcula, quinoa, tomates cherry y cebolla morada

ENTRÉES CHAUDES ENTRADAS CALIENTES

- 🍷 Crêpes aux champignons en sauce crèmeuse aux épinards
Crepas de champiñones con salsa de espinacas
- 🍷 Panier croustillant d' épinards étuvés et fruits secs grillés
Cesta de pasta phyllo con espinacas estofadas y frutos secos tostados

SOUPE SOPAS

- 🌱 Bouillon clair aux champignons, légumes de saison et huile d'olive vierge extra
Sopa ligera de champiñón y vegetales con aceite de olivo extra virgen

PLATS PRINCIPAUX
PLATILLOS PRINCIPALES

- 🍷 Jardinière aux légumes de saison et huile d'olive, fines tranches d'ail et basilic frais
Capellini jardiniere salteado con vegetales de temporada, aceite de oliva extra virgen, láminas de ajo y albahaca

- 🌿 Riz pilaf aux amandes grillées et raisins secs
Arroz pilaf con almendras y uvas pasas

- 🌿 Cassoulet de champignons blancs et haricots secs
Cassoulet de champiñones silvestres y frijoles

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🌿 *Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)*

🌿 *Son platillos son libres de gluten*

🍷 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*



EXCELLENCE

PLAYA MUJERES, MEXICO