

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 crevettes géantes, pain d'épices, vinaigrette scarlett et copeaux d'asperges
Jumbo shrimp 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 fruits de mer au cognac, émulsionnée avec des pommes de terre et des poireaux
Seafood 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