

Chez isabelle

LES ENTRÉES FROIDES ENTRADAS FRÍAS

- 🍷 Salade de fromage de chèvre et feuilles de roquettes, figues fraîches, pignons et vinaigrette au miel
Ensalada de queso de cabra con hojas de arúgula, higos frescos, piñones y vinagreta a la miel
- 🍷 Salade de langouste, pain aux épices, vinaigrette écarlate, copeaux d'asperges
Ensalada de langosta con pan de especias, vinagreta escarlata, virutas de espárragos
- 🍷 Foie gras de canard en terrine, coeur de romaine, sel de pétales de rose, sorbet aux fruits rouges
Foie gras de pato en terrina con corazón de romana, sal de pétalos de rosa y sorbete de frutos rojos

LES ENTRÉES CHUADES ENTRADAS CALIENTES

Escargots traditionnels a la Bourguignonne dans son étui de pate filo
Escargot en canasta de pasta filo a la bourguignone

- 🍷 Les fines crêpes en aumônière farcies de champignons a la crème et aux fines herbes
Finas crepas en "aumonière" rellenas de ragú de champiñones a la crema con finas hierbas

LES SOUPES

SOPAS

La classique soupe à l'oignon en croûte, fond de volaille

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

- ☞ Soupe "cotriade" de poisson et crustacés cuits à feu doux, poireau et pomme de terre
Sopa "cotriade" de pescados y mariscos, cocida a fuego lento con poro y papa

DE LA MER

DEL MAR

- ☞ Le filet de mahi mahi au grill, sauce vin blanc à l'estragon, purée de pomme de terre et zeste de citron
Filete de mahi mahi a la parrilla, salsa de vino blanco al estragón, puré casero de papa y cáscara de limón

Le loup de mer rôti en croûte d'herbes, noisettes toastées, légumes du moment grillés

Filete de robalo asado en capa de hierbas, avellana tostada, verduras de temporada a la parrilla

- ☞ Le saumon mariné à la vanille cuit « à la plancha », riz à la Camarguaise doré à la poêle, gastrique à l'orange
Filete de salmón a la plancha marinado a la vainilla, arroz dorado estilo Camargue, gástrica de naranja

🍏 *Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

☞ *Son platillos son libres de gluten*

🥛 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*

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

DE LA TERRE DE LA TIERRA

- 🍷 Le filet mignon « à la plancha », Cabernet Sauvignon réduit, mousseline à l'huile de truffe
Filete miñón a la plancha con reducción de Cabernet Sauvignon, puré de papa al aceite de trufa
- 🍷 Le canard confit poitrine et cuisse, réduction de vin de Porto, compote acide et légumes en jardinière
Pato confitado con reducción de vino de Oporto, compota de manzana ácida, verduritas crujientes
- 🍷 Le carré d'agneau en croûte d'ail et persil, sauce au thym et tian de courgettes
Costillar de cordero en capa de ajo y perejil con salsa de tomillo y tian de calabacín
- 🍷 Le jarret de porc braisé à l'ancienne durant sept heures, sauce de son jus, petits légumes et pommes fondantes
Jarrete de cerdo braseado a la antigua durante 7 horas, salsa de reducción del propio jugo de cocción, jardinera de hortalizas y papas doradas en mantequilla

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 saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada***

🍷 ***Son platillos son libres de gluten***

🥛 ***Este platillo contiene lácteos y/o huevos***

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

POSTRES

- 🍷 Nostre plateau de fromage, noix et fruits secs
Surtido de quesos servido con nueces y frutos secos

- 🌿 La crème à la vanille brûlée à la cassonade, longue tuile à la cacahuète et coco râpé frais
Crema a la vainilla, quemada con azúcar de moscabado, teja larga de cacahuete y coco fresco rallado

- 🌿 Le coulant au chocolat tiède, ganache extra bitter et fruits rouge, sorbet fruitss rouges
Coulant de chocolate tibio, relleno de ganache de chocolate y frutos rojos, sorbete de frutos rojos

- 🌿 La tarte Tatin de pommes acidulées, sauce caramel, glace à la cannelle, terre d'épices
Tarta Tatin de manzana acidulada, servida tibia con salsa de caramelo y helado de canela, tierra de especias

- 🌿 Notre palette de glaces et sorbets
Nuestros helados y sorbetes caseros

🍏 *Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

🌿 *Son platillos son libres de gluten*




🍷 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*

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

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL


ENTRÉES


ENTRADAS


-  Salade de fruits rouges, fraise, mures et framboises, feuilles de salade en vinaigrette de pêches
***Ensalada de frutos rojos (fresas, zarzamoras y frambuesas),
hojas de lechugas tiernas y vinagreta de durazno***
-  Fines crêpes en aumônière farcies de ragoût de champignons al crème de fine herbes
***Finas crepas en "aumoniere" rellenas de ragú de champiñones a la
crema con finas hierbas***
-  Ratatouille de légumes traditionnelle; poivrons, oignons, olives et herbes de Provence
Guiso de pimientos, berenjenas, cebollas y aceitunas con hierbas de Provenza


SOUPE


SOPA

-  Crème de pomme de terre et ail rôti, croûtons de farine intégral au pistou
Crema de papa y ajo rostizado, crotones de harina integral y pesto

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Son platillos son libres de gluten

 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

DU JARDIN
DEL JARDÍN

- 🍷🌿 Navarin de légumes, pignons toastés, sauce à la courge orange
Ragú de vegetales, piñones tostados y salsa de calabaza de Castilla

- 🍷 Poivron farci de tartar de légumes, riz pilaf et sauce tomate
Pimientos morrones rellenos con tártara de vegetales, arroz pilaf y salsa de tomate

- 🌿 Gateau de haricots et riz, maiz et sauce à la betterave rouge
Pastel de frijol rojo, arroz, maíz y salsa de betabel



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO