

Chez isabelle

LES ENTRÉES FROIDES COLD APPETIZERS

- 🍷 Salade de fromage de chèvre et feuilles de roquettes, figes fraîches, pignons et vinaigrette au miel
Goat cheese and rucola salad, fresh figs, pine nuts and honey vinaigrette
- 🍷 Salade de crevettes géantes au pain d'épices, vinaigrette écarlate et copeaux d'asperges
Jumbo shrimp salad with pain d'épice, red vinaigrette and asparagus shavings
- 🍷 Foie gras de canard en terrine, coeur de romaine, sel de pétales de rose, sorbet aux fruits rouges
Duck foie gras with romaine heart, rose petal salt and red fruits sorbet

LES ENTRÉES CHUADES HOT APPETIZERS

Escargots traditionnels a la Bourguignonne dans son étui de pate filo
Traditional Bourgogne style snails in phyllo pastry case

- 🍷 Les fines crêpes en aumônière farcies de champignons a la crème et aux fines herbes
Aumônière crepes filled with creamy mushrooms and fresh herbs

LES SOUPES

SOUPS

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

Classic onion soup in a mille-feuille crust

- ☞ Soupe "cotriade" de poisson et crustacés cuits à feu doux, poireau et pomme de terre

Fish and seafood Bretonne soup, potato and leeks

DE LA MER

FROM THE SEA

- ☞ Le filet de mahi mahi au grill, sauce vin blanc à l'estragon, purée de pomme de terre et zest de citron

Grilled mahi mahi filet, tarragon and white wine sauce, potato purée and lemon zest

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

Herb crusted roasted sea bass, toasted hazelnut and grilled seasonal vegetables

- ☞ Le saumon mariné à la vanille cuit « à la plancha », riz à la Camarguaise doré à la poêle, gastrique à l'orange

Seared vanilla marinated salmon, crunchy Camargue style rice, orange sweet and sour

🍏 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

☞ *These are gluten free dishes*

🥛 *This dish contains dairy and/or milk*

🌿 *Whole Food Plant-Based option*

DE LA TERRE FROM THE LAND

- 🌿 Le filet mignon « à la plancha », Cabernet Sauvignon réduit, mousseline à l'huile de truffe
« A la plancha » beef tenderloin, Cabernet Sauvignon reduction and truffle oil potato mousseline
- 🌿 Le canard confit poitrine et cuisse, réduction de vin de Porto, compote acide et légumes en jardinière
Duck confit with Port wine reduction, sour apple compote and vegetable casserole
- 🌿 Le carré d'agneau en croûte d'ail et persil, sauce au thym et tian de courgettes
Roasted lamb rack with garlic and parsley, thyme jus and zucchini
- 🌿 Le jarret de porc braisé à l'ancienne durant sept heures, sauce de son jus, petits légumes et pommes fondantes
Old fashion seven hours braised pork shank, cooking juice, vegetables and fondant potato

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 healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

🌿 *These are gluten free dishes*

🥛 *This dish contains dairy and/or milk*

🌿 *Whole Food Plant-Based option*

DESSERTS

- 🥛 Nostre plateau de fromage, noix et fruits secs
Assorted cheese, nuts and dried fruits

- 🌿 La crème à la vanille brûlée à la cassonade, longue tuile à la cacahuète et coco râpé frais
Cassonade and vanilla crème brûlée, peanut and coconut tuile wafer

- 🌿 Le coulant au chocolat tiède, ganache extra bitter et fruits rouge, sorbet fruitss rouges
Lukewarm chocolate cake, red fruit and bitter sweet chocolate ganache and red fruit sorbet

- 🌿 La tarte Tatin de pommes acidulées, sauce caramel, glace à la cannelle, terre d'épices
Tatin sister's caramelized apple tart, cinnamon ice cream

- 🌿 Notre palette de glaces et sorbets
Homemade ice creams and sorbets

🍏 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

🌿 *These are gluten free dishes*

🥛 *This dish contains dairy and/or milk*

🌿 *Whole Food Plant-Based option*

WHOLE FOOD PLANT-BASED MENU

ENTRÉES

APPETIZERS

- 🌱 Salade de fruits rouges, fraise, mures et framboises, feuilles de salade en vinaigrette de pêches
Assorted berries (strawberry, blackberry and raspberry), mixed greens with peach vinaigrette
- 🥛 Fines crêpes en aumônière farcies de ragoût de champignons al crème de fine herbes
Crêpes filled with mushroom and fine herbs sautéed, and leek creamy sauce
- 🌱 Ratatouille de légumes traditionnelle; poivrons, oignons, olives et herbes de Provence
Bell peppers, eggplant, tomato, onions, olives with fine herbs of Provence

SOUPE

SOUP

- 🌱 Crème de pomme de terre et ail rôti, croûtons de farine intégral au pistou
Roasted garlic and potato cream, served with pesto whole wheat bread croutons

🍏 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

🌱 *These are gluten free dishes*

🥛 *This dish contains dairy and/or milk*

🌱 *Whole Food Plant-Based option*

DU JARDIN
FROM THE ORCHARD

- 🌿 Navarin de légumes, pignons toastés, sauce à la courge orange
Vegetable stew with pumpkin sauce and roasted pine nuts

- 🍆 Poivron farci de tartar de légumes, riz pilaf et sauce tomate
Vegetable tartar stuffed bell pepper and pilaf rice

- 🌿 Gateau de haricots et riz, maiz et sauce à la betterave rouge
Napoleon of red beans and rice with corn in a creamy beetroot sauce



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO