chez isabelle

ENTRÉE CHAUDE

- ***Huîtres gratinées***
  Ostras gratinadas con espinacas, tocino, mantequilla, licor de anís y queso gruyère, terminadas con costra de panko

- ***Aumônière de duxelles de champignons***
  Bolsita de crepa rellena de ragú de champiñones, salsa cremosa de tomillo y ensalada de hierbas baby

- ***Soupe à l'oignon gratinée***
  Sopa de cebolla gratinada

- ***Tartare de thon***
  Atún cubierto con mostaza Dijon, sellado y cortado a mano, servido con puré de aguacate, chalotas, vinagreta de limón y jengibre, ensalada de hierbas y una gaufrette de papa

- ***Mousse de foie gras, dattes et porto***
  mousse de foie gras, compota de dátil y oporto, crumble de avellana

- ***Salade de langouste***
  Cola de langosta, papel de arroz crujiente, mezcla de lechugas, espárragos, pimiento, rábanos en rodajas, chícharos, hierbas frescas, holandesa de coñac Courvoisier

PLAT PRINCIPAL

Bar poêlé, émulsion de safran
Filete de branzino sellado, espinacas salteadas, puerros braseados y emulsión de azafrán y vainilla

Saumon rôti, beurre blanc au citron
Filete de salmón rostizado, beurre blanc de limón, espárragos verdes, puré de chícharos y papas fondant

Confit de canard à l'orange
Muslo de pato confitado, salsa de naranja, puré de papa y ejotes verdes

Poulet sauce aux morilles
Pechuga de pollo rellena de mezcla de hongos, cebolla trufada, puré de berenjena asada y salsa cremosa de morillas

Carré d'agneau provençal
Rack de cordero en costra de hierbas, tartaleta de ratatouille de verduras y jugo de cocción al tomillo

Filet mignon
Filete de res, salsa de foie gras, espárragos y gratín dauphinois

Short rib à la bourguignonne
Costilla de res braseada, jugo reducido, cebollitas glaseadas, tocino y champiñones salteados, puré de papa con mantequilla

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Crema de vainilla con costra de azúcar caramelizado

Fondant au chocolat, cœur coulant
Fondant de chocolate, helado de romero, crumble de chocolate

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.

Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRÉE CHAUDE

Aumônière de duxelles de champignons
Bolsita de crepa rellena de ragú de champiñones, salsa de crema vegetal de tomillo y ensalada de hierbas baby

Soupe à l'oignon gratinée végétale
Sopa de cebolla gratinada vegana con queso vegetal

PLAT PRINCIPAL

Chou-fleur rôti, beurre blanc au citron
Filete de coliflor rostizado, beurre blanc vegano de limón, espárragos verdes y papas fondant

Filet végétal, sauce crémeuse aux cèpes
Filete vegetal, salsa cremosa de anacardo y hongos porcini, espárragos y papas fondant

DESSERTS

Crème brûlée végane à la vanille
Crema de coco y vainilla con costra de azúcar caramelizado

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.

Platillos libres de gluten
Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)

EXCELLENCE
CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO