

# Chez isabelle

## ENTRÉES ENTRADAS

---

- 🍏 Tarte Niçoise à la tapenade d'olive noire  
***Tartar a la Niçoise, tapenade de aceituna negra***  
  
Saumon mariné au sel fumé, mousseline d'avocats  
***Salmón marinado con sal de humo y muselina de aguacate***  
  
Bonbons croquants au fromage de chèvre, aux fruits rouges, menthe fraîche, vinaigrette de Dijon  
***Bombones crujientes de queso de cabra con frutos rojos, menta fresca y salsa vinagreta de Dijon***
- 🍏 Salade verte en vinaigrette « Picadilly », oeuf poché et croûtons parfumés  
***Ensalada en vinagreta "Picadilly", huevo pochado y crutones perfumados***
- 🍏 Raviolis de saumon fumé au fromage frais, peau de citron confit  
***Raviolis de salmón ahumado y queso fresco con cáscaras confitadas de limón***  
  
Tarte Tatin aux champignons de saison, réduction de jus de cèpes et zeste de pamplemousse confit  
***Tarta Tatin de champiñones de temporada, reducción de jugo de hongos silvestres y cascara de toronja confitada***

## SOUPE SOPAS

---

- Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse  
***Sopa de cebolla gratinada con queso suizo***
- Soupe de crustacés en bouillabaisse, aioli et croûtons  
***Sopa de crustáceos a la bouillabaise con "aioli" y crutones***

## DE LA MER DEL MAR

---

- 🍏🌿 Pargo à la plancha parfumé au romarin, mini ratatouille provençale et jus de poivron  
***Chillo a la plancha perfumado al romero con mini ratatouille provenzal y jugo de pimientos***
- 🐟 Saumon mi cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle  
***Salmón “mi cuit” con salsa de “beurre blanc” y mezcla de clorofila***
- 🐟🌿 Cabillaud au thym, asperges rôties et muselin de carottes  
***Bacalao al tomillo, espárragos asados y muselina de zanahoria***

## DE LA TERRE DEL LA TIERRA

---

Filet de boeuf flambé au Cognac, compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre  
***Lomo de res flameado al Cognac, compota de cebolla al Oporto y muselina de papas***

Entrecôte grillée, sauce aux champignons et cèpes, petites pommes de terre sautées  
***Rib eye a la parrilla con salsa champiñones y porcini con papas salteadas***

Poitrine de poulet fermier aux deux moutardes accompagnée de son riz pilaf  
***Pechuga de pollo de corral a las dos mostazas y arroz pilaf***

Filet Mignon aux trois poivres, jardinière de légume  
***Filet Mignon en salsa de tres pimientas con jardinera de verduras***

---

***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.***

## POSTRES

---

- 🍌🌱 Verrine de caramel au lait et fromage frais, croquant au chocolat  
*Vasito de dulce de caramelo, queso fresco y crocante de chocolate*
- 🍌 Tarte aux fraises et pistaches, sorbet citron  
*Tarta de fresas y pistachos con sorbete de limón*
- 🍌🌱 Mousse de mangue à la vanille Bourbon, fruits de la passion  
*Mousse de mango a la vainilla de Bourbon y fruta de la pasión*
- 🍌 Vacherin aux macarons rouge assortis, glace à la fraise  
*“Vacherin” de macarrones rojos con helado de fresa*

---

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 Son platillos libres de gluten

🍌 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🐟 Pesca sostenible

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

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENTRÉES

### ENTRADAS

---

- 🍷 Tarte Niçoise avec tapenade d'olives noires kalamata  
*Tarta Niçoise con tapenade de aceitunas Kalamata*
- 🍏🌿 Tartare de tomates, courgettes et poivrons rouges avec une petite touche piquante  
🌿 *Tartar de tomates, calabacín y pimientos rojos con un toque de picante*
- 🍏🍷 Salade verte en vinaigrette « Picadilly » et croûtons parfumés  
*Ensalada en vinagreta “Picadilly” y crutones perfumados*
- 🍏🍷 Tarte Tatin aux champignons de saison et zeste de pamplemousse confit huile d'olive á la coriandre  
*Tarta Tatin de champiñones de temporada y cáscara de toronja confitada, aceite de oliva al cilantro*

## SOUPE

### SOPA

---

- 🍷 Soupe á l'oignon gratinée au fromage suisse  
*Sopa de cebolla gratinada con queso suizo*

---

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

🌿 *Son platillos libres de gluten*

🍷 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*

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

PLATS PRINCIPAUX  
**PLATOS FUERTES**

---

- 🍏🌿 Mini ratatouille provençale, tomates étuvées acides et jus de poivron rouge  
🌿 *Mini ratatouille provenzal con compota de tomate acidulado y jugo de pimientos*
  
- 🍏🌿 Tofu et compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre  
*Tofu en compota de cebolla al vino de Oporto, muselina de papas*
  
- 🍷 Crêpes farci de jardinière de légumes aux deux moutardes accompagnées de son riz pilaf  
*Crepa rellena de jardinera de verduras a las dos mostazas y arroz pilaf*



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.