Bienvenue à Isolé

Notre menu varie selon les arrivages et les saisons. Nous tenons à vous servir des produits frais, de qualité, bien préparés et c'est pour cela que la carte est courte. Nous espérons que vous y trouverez votre compte. Tout est fait sur place de l'entrée au dessert avec beaucoup d'amour.

APÉRO

Pão de queijo (5P)	6€
Olives noires de kalamata	5€
Huitres fines de claire n°2 de la Marennes d'Oléron (3P)	11€
Saucisson de cochon fermier du perche	8€

ENTRÉES

Poireaux et coques, vinaigrette gingembre/estragon, émulsion iodée	13€
Grosse raviole d'effiloché de lapin aux cèpes, consommé, huile de sauge	14€

PLATS

Poulpe snacké, jus de crustacés, gnocchis à la courge, condiment coco/coriandre,	27€
Poitrine de veau de la ferme de Clavisy, topinambours, olives, citrons confits , menthe et jus réduit	26€

FROMAGE / DESSERTS

Feuilleté au Langres et coing confits	11€
Basboussa noisette, poire pochée, chantilly « tchai » et bergamote	10€
Tartelette et glace au chocolat noir, miel et noix de pécan	12€

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger, nous vous informerons sur les allergènes contenus dans nos plats.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
Prix nets TTC service compris. Nous n'acceptons pas les chèques, ni les cartes et tickets restaurants.