

B i e n v e n u e à I s o l é

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.

A P É R O

Pão de queijo (5 P)	6€
Chorizo iberico	9€
Huitres fines de claires N°2 (3 pièces)	10€

E N T R É E S

Feuilles de betteraves farcies à la ricotta de brebis, cédrat, pignon de pin et condiment acidulé aux fruit rouges fermentés	13€
Saint Jacques, écrasée de topinambour à la fève de tonka, émulsion de bardes au lard	15€

P L A T S

Filet de dorade grillé, nage safranée au tapioca, chou-rave, fenouil et huile d'aneth	27€
Poitrine de cochon fermier, jus truffé, oignons rôtis et polenta grand-roux	26€
Selle d'agneau de la ferme de Clavisy, condiment agrumes confits et fruits secs, puntarelle au ragu, petit épeautre	28€

F R O M A G E / D E S S E R T S

Brillat-savarin truffé par nos soins (Sans arômes, 100% tuber melanosporum)	14€
Baba, sorbet citron, menthe et estragon, émulsion à l'huile d'olive	10€
Chocolat liégeois, courge « Delica » parfumée au massala	10€

***Nous appliquons une participation de 75cts par personne sur votre addition afin de collecter des fonds pour l'association Ernest qui fournit des paniers repas à des gens qui en ont besoin.
Si vous ne souhaitez pas participer merci de nous le signaler et si vous voulez plus d'informations nous serons heureux de vous en donner.**

Végétariens, n'hésitez pas à vous manifester. Les légumes sont nos amis et nous nous ferons un plaisir de vous préparer un plat « sur mesure »

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.