

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 de la Marennes d'Oleron N°2 (3P)	10€

E N T R É E S

Endives pleine terre laquées aux pommes, shitakés confits, tournesol	13€
Saint-Jacques crues, poireaux, dashi de bardes et corail, huile de verveine et bergamote	14€

P L A T S

Encornets à la plancha, jus de volaille, tabasco maison, chou pe-tsaï préservé, mousseline de courge et coriandre	26€
Ribs de boeuf de la ferme de Clavisy, mousseline et tempura de choux fleur au combava, tempura, sauce au poivre	24€
Suprême de volaille, crème de comté au vin jaune, gnocchis persillés, radicchio treviso, noisettes du Piémont	25€

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

Gorgonzola fouetté, sablé aux noix, coing	11€
Savarin, sorbet citron/menthe/estragon et émulsion à l'huile d'olive	10€
Poire Tatin à l'eau de vie, chantilly aux épices	11€

*** 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.