

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€
Olives noires de kalamata	5€
Sardines au sel marinées à l'huile d'olive	11€
Saucisson de cochon fermier du perche	8€

E N T R É E S

Tartare de bonite, clémentines satsuma, jalapeño et potimarron	13€
Fricassée de coco de Paimpol aux girolles, cheddar, estragon et jus de volaille au whisky tourbé	13€

P L A T S

Lieu noir grillé au miso, mousseline de choux fleur et livèche, tempura au sarrasin	24€
Poitrine de veau de la ferme de Clavisy, topinambours, olives, citrons confits , menthe et jus réduit	26€

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

Feuilleté au Langres et coing confits	11€
Basboussa noisette, poire pochée, chantilly « tchai » et bergamote	10€
Chaud - froid de 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.