

# chez isabelle

## ENTRÉES

## ENTRADAS

---

Salade traditionnelle à la Niçoise, tapenade d'olives kalamata

***Ensalada tradicional Niçoise con tapenade de aceitunas kalamata***

Foie gras en mousseline, cœur de laitue, sel de pétales de rose, sorbet à la poire

***Foie gras de pato en muselina, corazón de ensalada, sal de pétalos de rosa, sorbete de pera***

Moules marinées à l'huile d'aneth et au Pernod, petits pois crémeux et pain croustillant avec "allioli" au safran

***Mejillones marinados con aceite de eneldo y Pernod, cremoso de guisantes y pan crujiente con "allioli" de azafrán***

Bonbons croquants au fromage de chèvre, fruits rouges, menthe fraîche, vinaigrette de Dijon

***Bombones crujientes de queso de cabra con frutos rojos, menta fresca y vinagreta de mostaza de Dijon***

Raviolis de saumon fumé au fromage frais, écorce de citron confit

***Raviolis de salmón ahumado y queso fresco con cáscara de limón confitada***

Fine crêpe en aumonière, ragoût de champignons à la crème de fine herbe

***Finas crepas en aumonière rellenas de ragú de champiñones a la crema con finas hierbas***

---

*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.*

SOUPES  
**SOPAS**

---

Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse

***Sopa de cebolla gratinada con queso suizo***

Soupe de crustacés en bouillabaisse, aïoli et croûtons

***Sopa de crustáceos a la bouillabaise con alioli y crutones***

DE LA MER  
**DEL MAR**

---

Daurade des Caraïbes à la plancha, parfumée au romarin, mini ratatouille provençale et jus de poivron

***Chollo a la plancha perfumado al romero con mini ratatouille provenzal  
y jugo de pimientos***

Saint-Jacques snackées, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin

***Vieiras selladas, mantequilla de limón, hierbas frescas con puré de  
zanahoria al comino***

Saumon mi-cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle

***Salmón mi-cuit con salsa de beurre blanc y mezcla de clorofila***

---

● *Son platos saludables que ayudan a mantener una  
dieta equilibrada*

● *Este plato contiene lácteos y/o huevos*

● *Son platos libres de gluten*

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

DE LA TERRE  
**DE LA TIERRA**

---

Filet de boeuf flambé au Cognac, sauce aux trois poivres, mousseline de pommes de terre

***Lomo de res flameado al Coñac, salsa a las tres pimienta 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 volaille farcie de mousseline de duxelle, tomate confite, ail en chemise, jus au romarin

***Pechuga de pollo rellena de muselina de duxelle, tomate confitada, ajo en camisa, jugo de romero***

Boeuf cuit à basse température, réduction de vin rouge, compote de courge

***Res cocido a baja temperatura, reducción de vino tinto, compota de calabaza***

---

*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.*

## DESSERTS POSTRES

---

- Crème brûlée à la cannelle, biscuit aux amandes, glace vanille  
*Crema quemada a la canela, galleta de almendras y helado de vainilla*
  
- Citron glacé coulant à la menthe et miel  
*Limón glaseado coulant a la menta y miel*
  
- Fondant de chocolat, crème glacée au chocolat y coco liquide  
*Fondant de chocolate, crema helada de chocolate y coco líquido*
  
- Paris-Brest revisité à la crème légère de noisettes, sauce café  
*París-Brest revisitado a la crema ligera de avellana, salsa de café*

---

● Son platillos saludables que ayudan a manterner una dieta equilibrada

● Este platillo contiene lácteos y/o huevos

● Son platillos libres de gluten

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

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENTRÉES

### ENTRADAS

---

- Tarte à la Niçoise, tapenade d'olives Kalamata  
*Tarte Niçoise with “Kalamata” olive tapenade*
  
- ● 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 Picalilly y crotones perfumados*
  
- Fines crêpes en aumonière, ragout de champignons à la crème aux herbes  
*Finas crepas en aumonière rellenas de ragú de champiñones a la crema con finas hierbas*

## SOUPE

### SOPA

---

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

PLATS PRINCIPAUX  
**PLATOS FUERTES**

---

- Mini ratatouille provençale, tomates étuvées acides et jus de poivron rouge  
***Mini ratatouille provenzal con compota de tomates acidulados 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***

---

● Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

● Son platos libres de gluten

● Este plato contiene lácteos y/o huevos

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



**EXCELLENCE**

PUNTA CANA, D.R.