

# Isoletta

## Entrées - Starters

### *Chawanmushi* 32.-

Chawanmushi de cèpes, potimarron rôtis, champignons des bois et émulsion truffe  
*Custard of ceps mushrooms, roasted pumpkin, mushrooms, and truffle emulsion*

### *Douceur de maquereau* 34.-

Maquereau, chou fleur, beurre blanc, huile aux herbes et caviar osciètre  
Maquereel, cauliflower, white butter, herbs oil and oscietra caviar

### *Foie gras Isoletta* 36.-

Foie gras de canard maison et gelée Porto, sorbet hibiscus, framboise et pickles de betterave  
*Homemade duck foie gras and Porto jelly, hibiscus flower sorbet, raspberry and beet pickles*

### *Gambero Rosso* 38.-

Gambero Rosso, espuma burrata, sponge cake tomate et gaspacho vert  
*Gambero Rosso, burrata cheese espuma, tomato sponge cake and green gazpacho*

## Pasta

### *Lo gnocco* 44.-

Gnocco aux cèpes, Guanciale croustillant, parmesan et crème de noix  
*Gnocco pasta, ceps mushrooms, crispy Guanciale ham, parmigiano cheese and nuts cream*

### *Linguine rosa* 44.-

Linguine à la betterave, crème de gorgonzola, copeaux de truffe d'été  
*Beet linguine pasta, gorgonzola cheese cream, and truffle*

## Plats - Main courses

### *Rouget au sabayon* 52.-

Rouget en croûte de pistache, millefeuille de pommes de terre et sabayon Champagne  
*Red mullet in pistacchio crust, potatoes millefeuille and Champagne sabayon*

### *Trilogie Bressanne* 50.-

Poulet de Bresse servie avec carottes rôties, sauce yaourt aux herbes, purée de carotte, jus de volaille  
*Bresse chicken served with roasted carrots, herbs yogurt sauce and mashed carrot*

### *Bœuf pizzaiola* 59.-

Entrecôte de bœuf Noir de Baltique à la pizzaiola, crème d'oignons, oignon moelleux gratiné et pomme de terre croustillante  
*Pizzaiola style rib eye steak, onion cream, gratined onion and crispy potatoe*

### *Dyptique de langoustine* 62.-

Langoustine rôtie et vapeur, cannolo de blette à la ricotta citron, émulsion bisque et thé Sencha  
*Roasted and steamed langoustine, chard cannolo stuffed with ricotta-lemon, bisque and green tea emulsion*

Nos viandes proviennent de France, Espagne, Italie et Japon.

N'hésitez pas à nous solliciter pour tout allergène

*Please consult us for allergens*

Prix nets en euros, service compris