

# Isoletta

## Entrée / Starter

<b><i>Aubergine de l'Isoletta</i></b>	32.-
Trilogie de sauces maison sur une aubergine fondante <i>Melting eggplant covered of trilogy italian sauces</i>	
<b><i>Asperges de nos régions</i></b>	42.-
Belle asperge crémeuse, œuf parfait, truffe et noisettes torréfiées <i>Creamy whole asparagus, perfect egg, truffle and roasted hazelnuts</i>	
<b><i>Chef' Club Rossini</i></b>	44.-
Tartare de bœuf et foie gras snacké en club, sauce Marsala et truffe <i>Beef tartare and foie gras club style, truffle and Marsala wine dressing</i>	
<b><i>Gambero Rosso</i></b>	48.-
Tartare mayonnaise corail en tacos, avocat-wasabi et caviar osciètre Gold maison Kaviar <i>Gambero Rosso tartar and coral mayonnaise tacos style, avocado-wasabi and caviar</i>	

## Pasta e Riso

<b><i>Petits Farcis Tropézien</i></b>	34.-
Légumes farcis au risotto d'épeautre, pesto de roquette et vierge <i>Vegetables stuffed with spelt risotto, homemade aragula pesto</i>	
<b><i>Cacio e Pepe</i></b>	42.-
Tagliolini à l'œuf, pecorino, poivre de Kampot IGP, truffe <i>Pecorino cheese, truffle, Kumpot pepper tagliolini pasta</i>	
<b><i>Risotto Aquarello</i></b>	44.-
Risotto aux moules gratinées et espuma de pomme de terre <i>Baked mussels and espuma potatoes risotto</i>	
<b><i>Ravioles BB2</i></b>	48.-
Céleri rave farci à la joue de boeuf, truffe et émulsion parmesan <i>Celery raviole stuffed with tender beef, Parmiggiano foam and fresh truffle</i>	

## Plat / Main course

<b><i>Noir de Bigorre</i></b>	42.-
Poitrine fondante, crépinette BBQ, oignons moelleux gratiné <i>Very slow cooked pig breast, grilled crepinette and crispy soft onion</i>	
<b><i>Selle d'agneau Pistacchio</i></b>	48.-
Agneau en crouste de pistache, purée de Blette et millefeuille de pommes de terre <i>Pistacchio crusted lamb saddle, chard purée and potatoes millefeuille</i>	
<b><i>Maki de Cabillaud</i></b>	49.-
Cabillaud et chorizo enroulés dans une feuille de nori servi avec petits pois et bisque <i>Cod and chorizo ham maki, peas and bisque</i>	
<b><i>Turbot Meunière</i></b>	58.-
Poireaux grillés, vierge au citron et beurre blanc caviar <i>Butter turbot filet, lemon caviar and grilled leek</i>	

N'hésitez pas à nous solliciter pour tout allergène  
*Please consult us for allergens*  
Prix nets en Euros, service compris

