
MAÏS
Un trésor gastronomique
de l'État de Mexico
21 & 22 novembre

MAÏS

Un trésor gastronomique
de l'**État de Mexico**

Samedi 21 novembre 2026

Menu spécial

1. **Tostada de maíz con mole verde estilo Guerrero**
Le mole vert est un plat emblématique de l'Etat de Guerrero à base de graines de courges et d'herbes
Et
2. **Taco de obispo**
Il s'agit d'une charcuterie typique de Toluca dans l'Etat du Mexique

3. **Plat principal au choix**
Ceviche de corvina con maíz choclo, chutney tropical y pico de gallo
Ceviche de maigre avec maïs choclo, chutney à la mangue et pico de gallo
Ou
Tlacoyo con mole estilo Tierra Caliente
D'origine préhispanique, la tortilla de maïs de forme ovale et épaisse est fourrée de frijoles et de fèves. Le mole, légèrement pimenté vient de la région de la Tierra Caliente
Ou
Platillo con cabeza de res y caldo de res
Tête de bœuf effilochée façon barbacoa, servie avec des tortillas de maïs, coriandre et citron vert. Bouillon de bœuf et légumes de saison
Et
4. **Sorbete de mandarina con mezcal**
Trou mexicain sorbet maison de mandarine et mezcal
Et
5. **Tarta de maíz con calabaza y salsa inglesa de mezcal**
Tatin de maïs nixtamalisé, coing et potiron. Servi avec une crème d'hibiscus et mezcal façon crème anglaise

En collaboration avec la Pozolería Garcia

Menu en 3 temps: 35€ (1 entrée, 1 plat et 1 dessert)
Menu en 5 temps avec un cocktail de bienvenue à base de mezcal :
55€ (Option +30€ accord mets-mezcal: 4 shots de mezcal inclus)

ISANA
PARIS

GOÛT D'AMÉRIQUE

MAÏS

Un trésor gastronomique
de l'**État de Mexico**

Dimanche 22 Novembre 2026

Brunch aux saveurs du Maïs et del Milpa*

Pour le salé

1er temps

Pozole verde Garcia's: Soupe traditionnelle emblématique de la gastronomie mexicaine, préparée à base de gros grains de maïs blanc
Taco de bœuf effiloché façon barbacoa et taco de poulet, sauce mole vert à base de graines de courge, herbes fraîches et piments verts
Tlacoyos de fève

2ème temps : Degustation de moles

Moles : grande famille de sauces complexes et traditionnelles du Mexique servies avec poulet ou champignons

Pour le sucré

Flan caramel courge et orange
Tatin de maïs nixtamalisé, coing et potiron. Servi avec une crème d'hibiscus et mezcal façon crème anglaise

**Milpa : Technique agricole traditionnelle mésoaméricaine*

En collaboration avec la Pozolería Garcia
Service à table sous forme de brunch en 2 temps pour le salé.
Le sucré est servi sous formed'une assiette gourmande
35€ (45€ avec dégustation de 2 mezcales)

ISANA
PARIS

GOÛT D'AMÉRIQUE