



ISANA
PARIS

REVEILLON
DU JOUR DE L'AN



Mercredi 31 dec embre 2025
  partir de 20h



ISANA

PARIS

Amuse bouche

Pandebono noir et cèpes (gougère au manioc) - **Colombie**

Banane plantain et avocat - **Colombie**

Entrée

Saint Jacques carioca : Saint Jacques et crevette de Madagascar grillées,
sauce à base manioc fermenté - **Brésil**

Premier plat

Ceviche : Maigre sauvage, mangue fraîche, leche de tigre, purée de
patate douce rôtie - **Pérou**

Deuxième plat

Canard migrateur : Magret de canard, tamarin, miso, riz à la coco -
Caraïbes

Trou mexicain

Sorbet citron vert/piment/tequila - **Mexique**

Dessert

Blancheur tropicale : Citron vert, lait de coco, pisco. Sablé
aux amandes, grenade - **Chili**

Champagne

Coupe de champagne Cabouat Régnier Brut pour
les 12 coups de minuit

85€ par personne





ISANA
PARIS

BRUNCH


DU JOUR DE L'AN

AUTOUR DE L'AMERIQUE LATINE

Jeudi 01 Janvier 2026
Heure d'arrivée 12h00 - 15h00

Cocktail de bienvenue : Piscosour
Boisson froide et boisson chaude à volonté

Buffet salé




Pandebono noir (charbon actif) et rouge (betterave) - **Colombie**
Banane plantain - **Colombie**
Huitres et sa leche de tigre al aji amarillo - **Pérou**
Empanadas végétarienne et à la viande
Brochette de cœur de bœuf façon anticucho - **Pérou**
Chicharron, tortillas de maïs
Crevette de Madagascar grillées, ail, persil et salsa macha - **Mexique**
Tamales de cochon
Salade de betteraves rôties, grenades et herbes fraîches
Pleurotes salsa morita
Guacamole

Servi à table

Ceviche : lieu noir sauvage, leche de tigre - **Pérou**

Buffet sucré



Gâteau tres leches (sorte de génoise moelleuse aux 3 laits), zest d'agrumes
Natilla (flan colombien)
Mousse au chocolat, piment
Alfajores de dulce de leche - **Argentine**
Flan de coco
Granola maison et fromage blanc
Muffin chocolat, banane, piment

..... **60€ par personne**

