



ISANA
PARIS

REVEILLON
DU JOUR DE L'AN



Mercredi 31 décembre 2025
À partir de 20h



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



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)

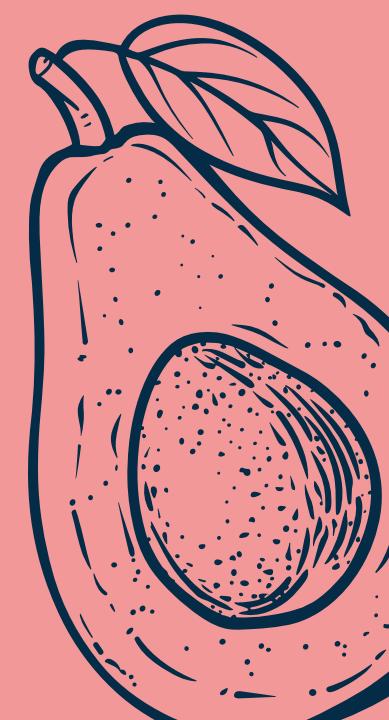
Mousse au chocolat, piment

Alfajores de dulce de leche - **Argentine**

Flan de coco

Granola maison et fromage blanc

Muffin chocolat, banane, piment



60€ par personne

