



L'ISARD
RESTAURANT

Nuit de Noël / Christmas Eve

24/12/2025

Carte dégustation / Tasting menu

Crème de langoustine avec son ragoût

Langoustine cream with its ragout

"Tiradito" de thon rouge avec mayonnaise à la mangue et caviar de hareng

Red tuna "tiradito" with mango mayonnaise and herring caviar

Bonbon de foie gras et truffe

Foie gras and truffle bonbon

Roulé de merlu avec épinards, tomates séchées et sauce au vin

Hake roll with spinach, sundried tomato and wine sauce

Queue de bœuf farcie au foie avec sauce à la ratafia et girolles

Oxtail stuffed with foie gras, ratafia sauce and chanterelles

Coulant de noisette et chocolat avec sa glace

Hazelnut and chocolate coulant with its ice cream

Nougats variés

Assorted nougats

Vin blanc / White wine : Javier Sanz, D.O. Ribera del Duero. 100% Verdejo

Vin rouge / Red wine : Tritium réserve, D.O. Rioja. 100% tempranillo

Cava : Rimarts réserve spéciale. D.O. Cava. 100% Chardonnay

90€ **I.G.I. inclus / included**

Boissons et café inclus
Drinks and coffee included



Menu Enfants

Nuit de Noël / Christmas Eve

24/12/2025

Entrée / Starter

Crevettes en tempura avec mayonnaise
Tempura prawns with mayonnaise



Plat principal / Main course

Filet de veau avec chips de pommes de terre maison
Beef fillet with homemade potato chips



Dessert

Demi-sphère de chocolat avec crème et glace à la vanille
Chocolate half-sphere with cream and vanilla ice cream

40€ IGI inclus / included

Eau et boissons incluses
Water and soft drinks included



L'ISARD
RESTAURANT

Jour de Noël / Christmas Day

25/12/2025

Entrée à table / Appetizers

Tartare de saucisson sec avec toasts

Dry-cured sausage tartare with toast

Entrées / Starters

Soupe de galets avec boulettes de viande et pot-au-feu

Galets pasta soup with meatballs and traditional stew

Plat principal / Main course

Chapon farci aux raisins secs et pignons, sauté de pomme et roquette

Stuffed capon with raisins and pine nuts, served with apple and arugula sauté
ou/or

Corvina avec purée de patate douce et tapenade d'olive

Corvina with sweet potato purée and olive tapenade

Les desserts / Dessert

Bûche de Noël

Christmas log

Nougats

Nougats

Vin blanc / White wine : Buena, D.O. Terra Alta, Grenache Blanc

Vin rouge / Red wine: Vista, D.O. Terra Alta, Grenache

65€ I.G.I. inclus / included

Boissons et café inclus.
Drinks and coffee included.



L'ISARD

RESTAURANT

Menu Enfants / Kids Menu

Jour de Noël / Christmas Day

25/12/2025

Entrée / Starter

Crevettes en tempura avec mayonnaise

Tempura prawns with mayonnaise



Plat principal / Main course

Filet de veau avec chips de pommes de terre maison

Beef fillet with homemade potato chips



Dessert

Demi-sphère de chocolat avec crème et glace à la vanille

Chocolate half-sphere with cream and vanilla ice cream

35€ IGI inclus / included

Eau et boissons incluses
Water and soft drinks included



L'ISARD
RESTAURANT

Nuit du Nouvel An / New Year's Eve

31/12/2025

Menu dégustation / Tasting menu

Huîtres Gillardeau au leche de tigre et écume de coriandre
Gillardeau oysters with tiger's milk and cilantro foam

Coquilles Saint-Jacques gratinées au persil
Oven-baked scallops with persillade

Foie gras poêlé avec brioche et fruits rouges
Pan-seared foie gras with brioche and red berries



Homard avec œufs frits et pommes de terre nouvelles
Lobster with fried eggs and new potatoes

Roulade de sole au cava avec raisins secs et pignons
Sole roulade with cava, raisins and pine nuts

Filet de veau Wellington, asperges sautées, sauce béarnaise et périgourdine
Beef Wellington with sautéed asparagus, béarnaise sauce and périgourdine sauce



Red velvet avec sphère de chocolat noir et crème de chocolat blanc
Red velvet with dark chocolate sphere and white chocolate cream

Champagne : Moët & Chandon Brut Impérial. A.O.C. Champagne.
Chardonnay, pinot noir et meunier

Vin blanc / White wine : Eidosela, D.O. Rías Baixas. 100% Albariño
Vin Rouge / Red wine : Jaros crianza, D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo

175€ I.G.I. inclus / included

Boissons et café inclus. Sac de cotillon.
Drinks and coffee included. Party bag.



Menu Enfants / Kids Menu **Nuit du Nouvel An / New Year's Eve**

31/12/2025

Entrée / Starter

Crevettes en tempura avec mayonnaise
Tempura prawns with mayonnaise



Plat principal / Main course

Filet de veau avec chips de pommes de terre maison
Beef fillet with homemade potato chips



Dessert

Demi-sphère de chocolat avec crème et glace à la vanille
Chocolate half-sphere with cream and vanilla ice cream

70€ IGI inclus / included

Eau et boissons incluses. Sac de cotillon.
Water and soft drinks included. Party bag.