



L'ISARD
RESTAURANT

Menu du Jour de Noël / Christmas Day Menu

Entrée à table / Appetizers

Entrées / Sarters

Soupe de galets aux mini boulettes de viande
Galets soup with meatballs

Deuxième à choisir / Main course to choose

Chapon farci aux raisins secs et pignons de pin
avec sa pomme sautée et sa roquette
Capon stuffed with raisins and pine nuts with its sautéed apple and arugula

Daurade farcie aux légumes avec sauce
aux fruits de mer et parmesan croustillant
Gilthead stuffed with vegetables with seafood sauce and crispy Parmesan

Dessert

Bûche de Noël
Christmas log

Nougats
Nougats

Boissons et café non inclus
Drinks and coffee not included

45€ I.G.I. inclus / I.G.I. included



L'ISARD
RESTAURANT

Jour de Noël / Christmas Day

Menu enfant / Kids meal

Entrée / Starter

Calamars romains maison
Homemade roman squid

Plat principal / Main course

Steak de boeuf avec pommes de terre maison
Beef steak with homemade potatoes

Dessert

Brownie au chocolat avec glace à la vanille
Chocolate brownie with vanilla ice cream

Eau et boissons non alcoolisées non incluses
Water and soft drinks not included

25€ IGI inclus / included



L'ISARD
RESTAURANT

Soirée de Noël / Christmas Night

Carte dégustation / Tasting menu

Bonbon de moules marinées
Pickled mussel bonbon



Coupe de mi-cuit aux coings
Cut of mi-cuit with quince



Consommé de poulet clarifié aux profiteroles truffées
Clarified chicken consommé with truffled profiteroles



**Médallions de lotte aux olives kalamata et crème
de pomme de terre des Pyrénées**
*Monkfish medallions with kalamata olives and Pyrenean
potato cream*



**Carcasse d'agneau avec persillade d'herbes et
copeaux de racine de lotus**
Lamb carcass with herb persillade and lotus root chips



**Truffes au chocolat incrustées de miel d'orange
et de sorbet à la framboise**
*Chocolate truffles encrusted with orange honey
and raspberry sorbet*

80€ **I.G.I. inclus / I.G.I. included**

Boissons et café inclus
Drinks and coffee included



L'ISARD
RESTAURANT

Soirée de Noël / Christmas Night

Menu enfant / Kid menu

Entrée / Starter

Calamars romains maison
Homemade roman squid

Plat principal / Main course

Steak de boeuf avec pommes de terre maison
Beef steak with homemade potatoes

Dessert

Brownie au chocolat avec glace à la vanille
Chocolate brownie with vanilla ice cream

30€ IGI inclus / included

Eau et boissons non alcoolisées incluses
Water and soft drinks included



L'ISARD
RESTAURANT

Nouvel An / New Year's Eve

Menu dégustation / Tasting menu

Faux coca avec champignons
False coca with mushrooms

Huître Gillardeau au jus de ceviche et oignons marinés
Gillardeau oyster with marinated ceviche juice and pickled onions

Lingot de mi-cuit aux noisettes et à la truffe
Mi-cuit ingot with hazelnuts and truffle



Homard à l'avocat et à l'écume de mangue
Lobster with avocado and mango foam

Mérou rôti aux palourdes pil-pil, crabe et champagne avec crème d'amande froide et caviar
Roasted grouper with clam pil-pil, crab and champagne with cold almond cream and caviar

Steak d'ailoyau de bœuf avec bacon ibérique, échalotes et demi-glace au vin rouge
Beef sirloin steak with Iberian bacon, shallots and red wine demi-glace



Demi-sphère de chocolat avec mousse de nougat, fruits rouges, sorbet fruit de la passion et caramel salé.
Chocolate semi-sphere with nougat foam, red fruits, passion fruit sorbet and salted caramel.

140€ I.G.I. inclus / I.G.I. included

Boissons et café inclus
Drinks and coffee included



L'ISARD
RESTAURANT

Fin d'Anne / New Year

Menu enfant / Kid menu

Entrée / Starter

Calamars romains maison
Homemade roman squid



Plat principal / Main course

Steak de boeuf avec pommes de terre maison
Beef steak with homemade potatoes



Dessert

Brownie au chocolat avec glace à la vanille
Chocolate brownie with vanilla ice cream

60€ IGI inclus / included

Eau et boissons alcoolisées incluses
Water and soft drinks included