

Menu Adulte

Mise en bouche

Homard européen et crevettes, confit d'oignon rouge à la betterave

Saint Pierre rôti aux épices et céréales,
purée de châtaignes, condiment d'huître aux algues et fenouil

Veau cuit à basse température, sauce périgourdine,
champignons, palet de légumes confits et truffe noire

Fromage

Dessert du Nouvel An

Mignardises

Boissons

*1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale*

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Menu Enfant

Mise en bouche

Fondant de bar au saumon fumé

Cabillaud cuit au lait, carottes fanes glacées et jus aux légumes verts

Chapon laqué barbecue,
gratin de pommes de terre et châtaignes

Fromage

Dessert du Nouvel An

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

**Jus à base de concentré de fruits*

Adult Menu

Amuse bouche

European lobster and prawns, red onion and beetroot relish

Roasted John Dory in spices and cereals,
chestnut purée, oyster, seaweed and fennel sauce

Slow-roasted veal, périgourdine sauce,
mushrooms, confit vegetable cake and black truffle

Cheese

New Year dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Red wine

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Child Menu

Amuse bouche

Bass fondant with smoked salmon

Milk-poached cod, glazed carrots and green vegetable jus

Barbecue glazed capon,
potatoes and chestnut gratin

Cheese

New Year dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Cannelloni de chou vert et châtaignes,
caramel de betterave

Légumes en mille-feuilles au thym et huile des Baux de Provence

Epeautre crémeux
aux légumes et à la truffe noire

Spécialité végétale des fêtes

Dessert du Nouvel An

Mignardises

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte,
eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Menu Enfant

Mise en bouche

Fondant de bar au saumon fumé

Cabillaud cuit au lait, carottes fanes glacées et jus aux légumes verts

Chapon laqué barbecue,
gratin de pommes de terre et châtaignes

Fromage

Dessert du Nouvel An

Mignardises

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Vegan Adult Menu

Amuse bouche

Cabbage and chestnut cannelloni,
beetroot caramel

Vegetable millefeuille with thyme and Baux de Provence olive oil

Creamed spelt
with vegetables and black truffle

Festive vegan special

New Year dessert

Petit fours

Drinks

*1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult,
mineral water*

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Red wine
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Child Menu

Amuse bouche

Bass fondant with smoked salmon

Milk-poached cod, glazed carrots and green vegetable jus

Barbecue glazed capon,
potatoes and chestnut gratin

Cheese

New Year dessert

Petit fours

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*



DisneyLAND
PARIS