

Menu Adulte

Mise en bouche du nouvel an

Tataki de cœur de saumon mi-fumé, roquette wasabi, maki aux concombres

Lingot de foie gras aux figues, pickles de fruits rouges, pains aux mendiants

Mesclun de salade et endivettes aux poires et roquefort

Jambon pata negra et accompagnements

Petites pièces des fêtes

Rémoulade de crabe aux pommes, gelée de crustacés, tuile parfumée

Carpaccio de Saint Jacques au yuzu, légumes marinés et salicorne

Mousse de chèvre à la truffe en croustade

Bresaola marinée, chantilly de piquillos

Cappuccino de cèpes

Homards - Langoustines - Crevettes roses - Crevettes grises - Huîtres

Bulots - Pinces de tourteau

Velouté de chou fleur, huile de truffes

Filet de bœuf façon Wellington, jus aux morilles

Escalope de foie gras poêlé, jus au Sauternes, petites poires aux épices

Suprême de pintade fermière au vin jaune, pommes caramélisées,
mousseline de châtaignes

Queue de homard rôtie au beurre d'algues, tagliatelles de légumes et copeaux de truffes

Médaille de lotte au chorizo, meunière de coquillages au safran

Civet de cerf aux griottes

Carré d'agneau confit au miel, jus aux épices, boulgour aux fruits secs

Cassolette d'escargots aux girolles, coulis de persil

Purée de panais à la vanille, amandes torréfiées - Gratin de pomme de terre au cantal AOC

Légumes du moment aux herbes et pignons de pin - Légumes verts et tomates confites

Pâtes farcies, crème au jus de truffes

Cassolette de conchigli aux légumes d'antan, coulis de cèpes

Sélection de fromages de France AOP

Sélection de desserts et friandises du nouvel an

Boissons

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

Champagne

Lanson Black Label Brut

Vin blanc

Pouilly fumé AOC - Les terres blanches- Pascal Jolivet - Vallée de la Loire
ou Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Léchet» - Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux

ou Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Menu Enfant

Œuf de caille en gelée, pic de tomates confites

Croustillant de gambas, mousseline au curry

Petit gratin de macaroni, émincé de volaille, sauce Mornay

Œuf cocotte au saumon et ciboulette - Mini cheeseburger

Boissons

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

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

Adult Menu

New year amuse-bouche

Tataki of semi-smoked centre-cut of salmon, wasabi rocket, cucumber maki
Block of foie gras with figs, red fruit pickle, fruit loaf
Mixed leaf and endive salad with pear and roquefort
Pata Negra ham and accompaniments
Festive canapés
Crab and apple remoulade, shellfish jelly, flavoured tuile biscuit
Carpaccio of scallop and yuzu, marinated vegetables and samphire
Goat's cheese mousse and truffle croustade
Marinated bresaola, piquillo chantilly
Cep cappuccino

Lobsters - Langoustines - Prawns - Shrimps - Oysters - Whelks - Crab claw

Cauliflower velouté, truffle oil

Fillet of beef Wellington, morel jus
Pan-fried foie gras escalope, Sauternes jus, spiced pears
Supreme of farmhouse guinea fowl with yellow wine sauce,
caramelised apples, chestnut mousseline
Roast lobster tail in seaweed butter, vegetable tagliatelle and truffle shavings
Medallion of monkfish with chorizo, shellfish and saffron meunière
Venison and morello cherry stew
Confit rack of lamb in honey, spiced jus, dried fruit bulgur
Snail and chanterelle cassolette, parsley coulis

Parsnip purée and vanilla, roasted almonds - Potato and cantal AOC gratin
Seasonal vegetables with herbs and pine nuts
Green vegetables and sun-dried tomatoes
Stuffed pasta, parmesan cream sauce and pepper coulis
Cassiolette of conchigli with old-style vegetables, cep coulis

Selection of France AOP cheese

Selection of new year desserts and sweets

Drinks

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

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Pouilly fumé AOC - Les terres blanches- Pascal Jolivet - Vallée de la Loire
or Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Léchet» - Paul Aegerter - Burgundy

Red wine
Margaux - Baron de Brane - Bordeaux
or Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Child Menu

Quail egg in jelly, sun-dried tomato bites
Crispy shrimp, curry mousseline
Mini macaroni gratin, shredded turkey, Mornay sauce
Egg cocotte with salmon and chives - Mini cheeseburger

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange* or Apple* or Cold drink
*Made from concentrated fruit juice

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.



Disneyland
PARIS