

Menu Adulte

Marbré de poissons - Déclinaison de saumon fumé et mariné
Foie gras de canard, confit de vin de Chinon et brioches
Rémoulade de céleri thon rouge et wasabi - Emietté de crabe et légumes confits
Crème d'artichaut au foie gras et pommes - Maïs aux crevettes et poivrons
Tomate et œuf de caille, fromage frais - Saumon en Bellevue
Langoustine, brunoise de légumes et crème d'aneth
Délice de homard et gaspacho de fruit - Trilogie de crème du potager
Salade Redwood - Salade de thon à l'indienne - Salade de pomme verte et noix
Jambon Pata negra - Jambon de pays - Chorizo
Terrine de canard et pomme de terre Amandine, gelée de tomate et poivron
Terrine de lapin - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Langoustines - Huîtres - Pince de tourteaux - Bulots - Crevettes roses
Crevettes grises - Homard

Crème de langoustines aux girolles

Cuissot de sanglier, sauce grand veneur - Veau rôti, sauce aux morilles
Filet de poularde forestière - Médaillon de lotte au chorizo
Boudin truffé à la normande - Filet de canette au sirop d'érable
Civet de cerf aux griottes - Panzerotti, crème forestière aux cèpes
Cannelloni aux légumes, coulis de poivrons - Brochette de gambas au safran et Wakamé
Cabillaud à la crème de langoustine, poêlée de légumes anciens

Penne au beurre - Endives braisées - Purée de céleri
Ecrasée de pommes de terre - Haricots verts beurre d'ail
Gratin de pommes de terre - Poêlée de légumes anciens
Mitonné de haricots blanc aux girolles

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiments de tartes : pécan, fruits rouges, poire, citron
Cheesecake - Entremet chocolat - Mum cake blanc - Bûche de Noël
Entremet pistache framboise - Salade de fruits - Corbeille de fruits exotiques
Assortiment de verrines : Champagne Fruits rouges, Piña colada, Mojitos
Pâtes de fruits et pain d'épices - Fontaine de chocolat avec fruits

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 Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Vin rouge
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Picatta de veau au fromage - Bouchée de colin
Pomme grenailles rôties - Penne sauce tomate
Aiguillette de chapon sauce crème
Tomate surprise (Minnie)

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

Marbled fish terrine
Duo of salmon (smoked and marinated)
Duck foie gras, Chinon wine confit and brioche
Celeriac, red tuna and wasabi remoulade - Flaked crab and confit vegetables
Cream of artichoke with foie gras and apple - Sweetcorn with prawns and pepper
Tomato and quail egg, fromage frais - Langoustine, vegetable brunoise and dill cream
Lobster and fruit gazpacho - Trio of cream of vegetable soups
Salmon en Bellevue
Redwood salad - Indian-style tuna salad - Apple and walnut salad
Pata negra ham - Cured ham - Chorizo
Duck and Amandine potato, tomato and pepper jelly terrine
Rabbit terrine - Madiran-style wild venison terrine

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns
Shrimps - Lobster

Cream of langoustine and chanterelles

Wild boar belly, venison sauce - Roast veal, morel sauce
Breast of fatted chicken forestière - Monkfish medallions with chorizo
Normandy-style truffled sausage - Fillet of duckling with maple syrup
Venison and Morello cherry stew - Panzerotti and creamy forestière sauce with ceps
Vegetable cannelloni with pepper coulis - King prawn skewer with saffron and wakame
Cod in langoustine cream sauce with stir-fried old-style vegetables

Buttered penne - Braised endives Celeriac purée
Crushed potatoes - Green beans in garlic butter - Potato gratin
Old-style vegetable stir-fry - White bean and chanterelle stew

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of tarts: Pecan, red berries, pear, lemon
Cheesecake - Chocolate cream dessert - White sponge cake - Yule log
Pistachio and raspberry cream dessert - Fruit salad - Exotic fresh fruit basket
Selection of verrines: champagne, red berries, Piña colada, Mojitos
Fruit jellies and gingerbread - Chocolate fountain with fruit

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 Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Red wine
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Veal piccata with cheese - Hake bites
Roast new potatoes - Penne in tomato sauce
Capon fillet in a cream sauce
Tomato surprise (Minnie)

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.



HUNTER'S
GRILL.

DisneyLAND
PARIS