

Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard au café et poivre de Jamaïque,
mangue confite

Nage de langouste au lait de coco et à la citronnelle

Chapon rôti au cacao,
christophine et légumes oubliés, jus açaï

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 Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Mise en bouche

Gambas et fraîcheur d'avocat à la banane plantain

Saumon des dieux et riz du Captain

Chapon, bacon et cheddar pané à la noix de coco,
purée de patates douces

Fromage

Dessert du nouvel an

Mignardises

Boissons

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

*Jus à base de concentré de fruits

TERRE FERME

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.



Adult Menu

Amuse bouche

Duck foie gras with coffee and allspice,
mango relish

Langoustine broth with coconut and lemongrass

Cocoa-encrusted capon,
chayote and forgotten vegetables, acai jus

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 Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Amuse bouche

Shrimp, avocado and plantain salad

Captain's opah and rice

Coconut-breaded capon stuffed with bacon and cheddar,
sweet potato purée

Cheese

New year dessert

Petit fours

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.

Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Mille-feuilles de banane plantain,
jus de carottes

Etuvée de quinoa et haricots noirs à la purée de coco

Légumes racines rôtis,
poêlée de christophine et 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 Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Mise en bouche

Gambas et fraîcheur d'avocat à la banane plantain

Saumon des dieux et riz du Captain

Chapon, bacon et cheddar pané à la noix de coco,
purée de patates douces

Fromage

Dessert du nouvel an

Mignardises

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.



Vegan Adult Menu

Amuse bouche

Plantain millefeuille,
carrot jus

Braised quinoa and black beans in coconut purée

Roasted root vegetables,
pan-fried mayote 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 Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Amuse bouche

Shrimp, avocado and plantain salad

Captain's opah and rice

Coconut-breaded capon stuffed with bacon and cheddar,
sweet potato purée

Cheese

Nouvel an dessert

Petit fours

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.

Captain Jack's
~ Restaurant des Pirates ~

Disneyland
PARIS