

Menu Adulte

Foie gras

Rillettes de crabe aux agrumes avec son gressin

Légumes tournés torsadés, vinaigrette à la truffe

Brochettes de mangue et magret de canard au poivre timut sur lit de roquette

Tartare de thon - Saumon fumé et crème de raifort

Poulet aux baies de Goji

Terrine duo de poissons - Terrine panaché de lotte et saumon

Flétan fumé - Thon - Hareng au poivre - Hareng nature - Roll mops - Anchois nature

Jambon Pata negra - Jambon de pays - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Terrine de lapin - Terrine de canard confit, potimarron et trompettes

Fraîcheur de quinoa et tofu au fenouil et citron confit - Chorizo

Langoustines - Huîtres - Crevettes roses - Crevettes grises - Pincés de tourteaux

Bulots - Homard

Bisque de homard - Soupe de courges

Cuisseau de sanglier, sauce grand veneur - Confit de canard, sauce confit de Chinon

Filet de bar, sauce Champagne - Civet de cerf aux griottes

Filet de chapon aux morilles - Boudin blanc truffé - Lote façon armoricaine

Mitonné d'agneau aux fruits secs - Gambas snackées - Pièce de bœuf

Lentilles au curry vert et tofu fumé

Poêlée de légumes - Panciotti Saint Jacques

Risotto champignons - Riz - Pomme de terre rôties

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiment de mousses (chocolat, nougat)

Assortiment de tartelettes (banatoffee, citron, chocolat praliné)

Cheesecakes (nature, fruits rouges, citron)

Assortiment d'entremets (piña colada, fruits rouges)

Forêt noire - Assortiment de desserts du Nouvel An

Assortiment de tartes (coco et brésilienne) - Île flottante

Cascade de fruits exotiques avec smoothies - 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

Pic de tomates mozzarella - Crevettes cocktail - Brochettes de charcuterie

Boules de dips de légumes - Bouchées de volaille - Steak haché

Gratin Mickey - Légumes verts - Saumon - Chausson à la tomate et mozzarella - Pâtes

bolognaises - Pousse pousse - Petits moussaillons

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

Foie gras

Potted crab with citrus, breadsticks

Turned and twisted vegetables in a truffle vinaigrette

Mango and duck breast skewers with timut pepper on a bed of rocket salad

Tuna tartare - Smoked salmon and horseradish cream

Chicken with goji berries - Fish terrines

Duo of fish terrine - Monkfish and salmon combo terrine - Flaked halibut - Tuna

Herring with black pepper - Plain herring - Rollmops - Anchovies

Pata negra ham - Cured ham - Madiran-style wild venison terrine

Rabbit terrine - Duck confit, pumpkin and horns of plenty terrine

Quinoa salad, tofu with fennel and confit lemon - Chorizo

Langoustines - Oysters - Prawns - Shrimps - Crab claws

Whelks - Lobster

Lobster bisque - Pumpkin soup

Wild boar leg, venison sauce - Duck confit, Chinon wine sauce

Fillet of bass, Champagne sauce - Venison and morello cherry stew

Fillet of capon with morels - Truffled white pudding sausage

Armorican-style monkfish - Slow-cooked lamb with dried fruit

Pan-seared shrimp - Butcher's cut of beef - Green lentil and smoked tofu curry

Vegetable stir-fry - Scallop panciotti

Mushroom risotto - Rice - Roast potatoes

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of mousses (chocolate, nougat)

Assortment of tartlets (banoffee & banana, lemon, praline chocolate)

Cheesecakes (plain, red berries, lemon)

Assortment of desserts (piña colada, red berries)

Black forest - New Year desserts' selection

Assortment of tarts (coconut and Brazilian) - Floating island

Assortment of exotic fruit and smoothies - 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

Tomato and mozzarella bites - Prawn cocktail - Charcuterie skewers

Bowls of vegetable dips - Chicken bites - Hamburger - Gratin (Mickey)

Green vegetables - Salmon - Tomato and mozzarella turnover - Pasta bolognese

Pousse pousse dessert - Petits Moussaillons dessert

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