

Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard
et fine gelée au champagne, condiment au chocolat

Homard européen,
raviole de noix de coco et mangue épicée, espuma à la citronnelle

Filet de bœuf de race affiné, légumes d'hiver
et pommes de terre confites à la truffe noire, jus corsé

Fromage

Dessert du nouvel an

Mignardises

Boissons

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

Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

Vin blanc

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

ou Gewurztraminer – Vendange Tardives

Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC

ou Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne

Vin rouge

Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne

ou Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône

ou Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux

Menu Enfant

Mise en bouche

Saumon mariné et crème d'Isigny au citron doux

Filet de bar pêlé et carotte confite comme un cadeau, sauce safranée

Chapon farci aux champignons,
purée de pomme de terre au beurre de baratte

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

Duck foie gras
and fine Champagne jelly and chocolate

European lobster,
spicy coconut and mango ravioli, lemongrass foam

Select breed fillet of beef, winter vegetables
and confit potatoes with black truffle, rich 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

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

or Gewurztraminer – Vendange Tardives

Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC

or Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne

Red wine

Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne

or Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône

or Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux

Child Menu

Amuse bouche

Marinated salmon and Isigny crème fraiche with key lime

Pan-fried fillet of bass with confit carrot parcel, saffron sauce

Mushroom-stuffed capon,
mashed potato with churned butter

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

Velouté de cèpes,
riz soufflé, confit de raisins acidulé

Lentilles corail aux morilles
et asperges vertes, sirop de tomates au cedrat

Fine tarte de légumes, tofu fumé et copeaux de truffe noire,
salade d'herbe à l'huile de noix de cajou

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

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

Vin blanc

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

ou Gewurztraminer – Vendange Tardives

Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC
ou Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne

Vin rouge

Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne

ou Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône
ou Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux

Menu Enfant

Mise en bouche

Saumon mariné et crème d'Isigny au citron doux

Filet de bar pêlé et carotte confite comme un cadeau, sauce safranée

Chapon farci aux champignons,
purée de pomme de terre au beurre de baratte

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

Cep velouté,
puffed rice, tangy grape relish

Red lentils with morels
and green asparagus, tomato and citron syrup

Fine vegetable tart, smoked tofu and black truffle shavings,
herb salad with cashew oil

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
Moët & Chandon Grand Vintage 2012

White wine
Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable 2014
Vallée de la Loire

*or Gewurztraminer – Vendange Tardives
Domaine Schlumberger 2015 - Alsace Grand Cru AOC
or Meursault AOC - Paul Aegerter 2018 - Bourgogne*

Red wine
Gevrey Chambertin AOC - Albert Bichot 2012 - Bourgogne
*or Châteauneuf-du-Pape AOC - Paul Jaboulet Aîné 2011 - Vallée du Rhône
or Pauillac AOC - Château d'Armailhac 5^{ème} Grand cru classé 2011 - Bordeaux*

Child Menu

Amuse bouche

Marinated salmon and Isigny crème fraiche with key lime

Pan-fried fillet of bass with confit carrot parcel, saffron sauce

Mushroom-stuffed capon,
mashed potato with churned butter

Cheese

New year dessert

Petit fours

Drinks

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

**Made from concentrated fruit juice*

California Grill

DISNEYLAND
PARIS