

Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard,
brisures de pain d'épices et compotée de poire au gingembre

Filet de Saint Pierre, palet de pommes de terre, crème et caviar Beluga

Trou normand

Coussin de pintade chaponnée et copeaux de truffe,
légumes oubliés et 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
Lanson Black Label Brut

Vin blanc

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - 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

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, gaufre et crème ciboulette

Saint Jacques et raviole au fromage frais et persil plat

Noisettes de veau, polenta gratinée, étoiles de courgettes

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,
crushed gingerbread and pear compote with ginger

Fillet of John Dory, potato cake, cream and Beluga caviar

Palate cleanser

Caponised guinea fowl in pastry with truffle shavings,
forgotten vegetables and 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

Lanson Black Label Brut

White wine

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - 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

Amuse-bouche

Semi-smoked centre-cut of salmon, waffle and chive cream

Scallops with fromage frais and flat-leaf parsley ravioli

Veal medallions, polenta gratin, courgette stars

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

Tofu mariné et frit, tartare de légumes
et huile d'olive des Baux de Provence

Cannelloni de légumes oubliés et truffe noire

Trou normand

Quinoa aux morilles, potimarron rôti et noisettes grillées

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

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - 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

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, gaufre et crème ciboulette

Saint Jacques et raviole au fromage frais et persil plat

Noisettes de veau, polenta gratinée, étoiles de courgettes

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

Marinated and fried tofu, vegetable tartare
with Baux de Provence olive oil

Forgotten vegetable and black truffle cannelloni

Palate cleanser

Quinoa with morels, roasted squash and toasted hazelnuts

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

Sancerre AOC - Château de Sancerre - Cuvée du Connétable - 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

Amuse bouche

Semi-smoked centre-cut of salmon, waffle and chive cream

Scallops with fromage frais and flat-leaf parsley ravioli

Veal medallions, polenta gratin, courgette stars

Cheese

New year dessert

Petit fours

Drinks

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

**Made from concentrated fruit juice*

Auberge
de
Cendrillon

Disneyland
PARIS