



# Menu Adulte

Mise en bouche

Homard européen et crevettes, confit d'oignon rouge à la betterave

Saint Pierre rôti aux épices et céréales,  
purée de châtaignes, condiment d'huître aux algues et fenouil

Veau cuit à basse température, sauce périgourdine,  
champignons, palet de légumes confits et truffe noire

Fromage

Dessert de Noël

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 Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge  
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux  
ou Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

# Menu Enfant

Mise en bouche

Fondant de bar au saumon fumé

Cabillaud cuit au lait, carottes fanes glacées et jus aux légumes verts

Chapon laqué barbecue,  
gratin de pommes de terre et châtaignes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

## Boissons

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

\*Jus à base de concentré de fruits

# *Adult Menu*

Amuse bouche

European lobster and prawns, red onion and beetroot relish

Roasted John Dory in spices and cereals,  
chestnut purée, oyster, seaweed and fennel sauce

Slow-roasted veal, sauce périgourdine,  
mushrooms, confit vegetable cake and black truffle

Cheese

Christmas 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 Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Red wine

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux  
or Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

# *Child Menu*

Amuse bouche

Bass fondant with smoked salmon

Milk-poached cod, glazed carrots and green vegetable jus

Barbecue glazed capon,  
potatoes and chestnut gratin

Cheese

Christmas 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

Cannelloni de chou vert et châtaignes,  
caramel de betterave

Légumes en mille-feuilles au thym et huile des Baux de Provence

Epeautre crémeux  
aux légumes et à la truffe noire

Spécialité végétale des fêtes

Dessert de Noël

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 Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge  
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux  
ou Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

# Menu Enfant

Mise en bouche

Fondant de bar au saumon fumé

Cabillaud cuit au lait, carottes fanes glacées et jus aux légumes verts

Chapon laqué barbecue,  
gratin de pommes de terre et châtaignes

Fromage

Dessert de Noël

Mignardises

## Boissons

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

\*Jus à base de concentré de fruits

# *Vegan Adult Menu*

Amuse-bouche

Cabbage and chestnut cannelloni,  
beetroot caramel

Vegetable millefeuille with thyme and Baux de Provence olive oil

Creamed spelt  
with vegetables and black truffle

Festive vegan special

Christmas 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 Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Red wine  
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux  
or Saint Joseph AOC - La grande Pompée - Paul Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

## *Child Menu*

Amuse-bouche

Bass fondant with smoked salmon

Milk-poached cod, glazed carrots and green vegetable jus

Barbecue glazed capon,  
potatoes and chestnut gratin

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

## *Drinks*

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

*\*Made from concentrated fruit juice*



**WALT'S**  
an AMERICAN  
RESTAURANT



Disneyland  
PARIS