



# Menu Adulte

Salade Gourmande - Salade quinoa et écrevisse - Salade délice d'Asie  
Salade aux queues de gambas et gingembre - Rouget mi-cuit aux aromates  
Terrine au saumon et poireau, crème aux herbes  
Saumon gravlax, mini blinis et émulsion au wasabi  
Tartine de foccacia au speck, crème de truffe  
Haddock fumé, thon fumé, flétan et ses perles de caviar de hareng  
Fois gras de canard, confit d'oignons rouge, figues, et briochette au sel de Guérande  
Cappuccino de petits pois, menthe et crème au chèvre  
Tartare de daurade à la mangue et perles de citron  
Mousse de foie gras, crumble pain d'épice, cuillère chocolat  
Jambon Pata negra sur patte - Jambon de Parme - Capicollo  
Bresaola - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Bisque de Homard au pistil de Safran

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

Dinde farcie aux marrons - Volaille de Bresse, jus aux morilles  
Cochon de lait, sauce au miel - Carré d'agneau rôti, sauce porto à la myrtille  
Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine  
Papillotes de cabillaud et ses légumes parfumés - Civet de cerf aux griottes  
Magret d'oie rôti, sauce framboise - Panciotti Saint Jacques et écrevisses all'arrabiata  
Pâtes, carottes fanes, mini maïs, mini pâtisseries, fèves, et son crémeux végétal à l'ail truffé  
Boudin blanc truffé flambé au Calvados et pommes rôties  
Risotto Saint Jacques et palourdes

Gratin de lingot du Nord aux cèpes et truffe noire  
Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil  
Pommes grenailles, chorizo ibérique, oignons et tomates confites  
Riz thaï à la citronnelle - Duo d'haricots vert et beurre

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromages tête de Mickey

Sélection de desserts de Noël - Pyramide de Macarons - Cascade de fruits exotique  
Assortiment de bûche de Noël - Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais

## 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

Assortiment de mini cônes salés  
(mousse saumon, mousse jambon, mousse foie gras, mousse thon)  
Aiguillette de chapon - Pommes Rôties -  
Pâtes Penne sauce bolognaise - Chausson à la tomate et mozzarella

## 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*

Gourmet salad - Crayfish and quinoa salad - Flavours of Asia salad  
Shrimp tail and ginger salad - Semi-cooked red mullet with herbs and spices  
Salmon and leek terrine, herb cream

Salmon gravlax, mini blinis and wasabi emulsion  
Speck and truffle cream open foccacia sandwich

Smoked haddock, smoked tuna, halibut and pearls of herring caviar  
Duck foie gras, red onion marmalade, figs, brioche bun with Guérande salt  
Petits pois, mint and goat's cheese cream cappuccino

Sea bream tartare with mango and lemon pearls  
Foie gras mousse, gingerbread crumble, chocolate spoon  
Pata Negra ham on the bone - Parma ham - Capocollo - Bresaola  
Madiran-style wild venison terrine

Lobster bisque with saffron pistil

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns  
Shrimp - Lobster

Turkey with chestnut stuffing - Bresse chicken, morel jus  
Sucking pig with honey sauce - Roast rack of lamb, port and blueberry sauce  
American-style squid and shrimp fricassee

Cod en papillote, fragrant vegetables - Venison and morello cherry stew  
Roast goose breast with raspberry sauce - Scallop and crayfish panciotti all'arrabiata  
Pasta with carrots, baby corn, custard marrow and broad beans in a vegan truffle and  
garlic cream sauce - Calvados-flambéed truffled white pudding sausage, roast apples  
Scallop and clam risotto

White lingot du Nord bean, cep and black truffle gratin  
Old-style vegetables in beurre blanc with fennel seeds  
New potatoes, Iberian chorizo, onions and roasted tomatoes  
Thai rice with lemongrass - Duo of green beans and butter

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Selection of Christmas desserts - Macaron pyramid - Assortment of exotic fruit  
Assortment of yule logs - Chocolate fountain, fresh fruit skewers

## *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*

Assortment of mini savoury cones  
(salmon mousse, ham mousse, foie gras mousse, tuna mousse)  
Capon fillet - Potato rostis -  
Penne bolognese - Tomato and mozzarella turnover

## *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.



PLAZA GARDENS  
RESTAURANT



DisneyLAND  
PARIS