



Menu Adulte

Mise en bouche de Noël
Déclinaison de saumons (mi-fumé, mariné, tartare)
Salade de pommes à l'aneth, mini-blinis et crème au raifort
Lingot de foie gras au Sauternes et chutney de fruits, petite brioche au sel de Guérande
Salade gourmande de Noël aux mendiants, vinaigrette à l'huile de truffes
Salade de queues d'écrevisses aux agrumes
Petites pièces des Fêtes - Tarte fine de Saint Jacques aux grains de caviar d'Aquitaine
Fondant de chèvre et saumon fumé, dentelle de parmesan
Filet de caille glacé au sésame, ananas aigre doux
Croustade aux légumes grillés, chips de Serrano
Aspic de légumes aux copeaux de truffes

Homards - Langoustines - Crevettes roses - Crevettes grises - Huîtres
Bulots - Pincés de tourteau

Bisque de homard à la chair de crabe

Longe de veau rôtie, crème de morilles
Fondant de volaille, farce fine, sauce corsé au chocolat, légumes glacés
Boudins blancs truffés, jus au porto, pommes caramélisées - Civet de cerf aux griottes
Navarin de Saint-Jacques et gambas, légumes croquants et jus iodé
Dos de cabillaud au crumble d'amandes, beurre blanc au champagne
Carré d'agneau, croûte de pain d'épices, jus corsé et écrasée de patates douces
Magret d'oie au miel d'acacia, chutney de poires au café, salsifis glacés

Poêlée de cèpes aux marrons - Gratin de potimarron aux noisettes torréfiées
Pomme de terre « Anna » - Poêlée de légumes d'antan, beurre d'échalotes
Pâtes farcies, crème au jus de truffes
Cassolette de conchigli aux légumes d'antan, coulis de cèpes

Sélection de fromages de France AOP

Sélection de desserts et friandises de Noël

Boissons

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

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Pouilly fumé AOC - Les terres blanches- Pascal Jolivet - 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

Crevettes cocktail, chantilly d'avocats - Croustillant de gambas, mousseline au curry
Petit gratin de macaroni - Emincé de volaille, sauce Mornay
Œuf cocotte au saumon et ciboulette
Mini cheeseburger

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

Christmas amuse-bouche

Trio of salmon (semi-smoked, marinated, tartare)

Apple and dill salad, mini blinis and horseradish cream

Block of foie gras with Sauternes and fruit chutney, brioche bun with Guérande salt

Gourmet Christmas salad with dried fruits and nuts and truffle oil dressing

Crayfish tail and citrus salad - Festive canapés

Fine scallop tart with Aquitain caviar grains

Goat's cheese and smoked salmon fondant, parmesan crisp

Sesame-glazed fillet of quail, sweet and sour pineapple

Grilled vegetable croustade, Serrano chips

Vegetable aspic with truffle shavings

Lobsters - Langoustines - Prawns - Shrimps - Oysters - Whelks - Crab claw

Lobster and crab meat bisque

Roast loin of veal, morel cream sauce

Chicken fondant, fine stuffing, rich chocolate sauce, glazed vegetables

Truffled white pudding sausage, port jus, caramelised apples

• Venison and Morello cherry stew

Navarin of scallops and shrimp, crunchy vegetables and briny jus

Fillet of cod with almond crumble, champagne beurre blanc

Rack of lamb, gingerbread crust, rich jus and crushed sweet potatoes

Goose breast with acacia honey, pear and coffee chutney, glazed salsifies

Cep and chestnut stir-fry - Squash and roasted hazelnut gratin

Anna potatoes - Old-style vegetable stir-fry with shallot butter

Stuffed pasta, truffle cream sauce

Conchigli cassolette with old-style vegetables, cep coulis

Selection of France AOP cheese

Selection of Christmas desserts and sweets

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Pouilly fumé AOC - Les terres blanches- Pascal Jolivet - 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

Prawn cocktail, avocado chantilly - Crispy shrimp, curry mousseline

Macaroni gratin - Shredded turkey, Mornay sauce

Egg cocotte with salmon and chives

Mini cheeseburger

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