



# Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras d'oie, chutney de fruits exotiques et mandarine

Homard européen, riz soufflé et crémeux de chorizo ibérique

Champagne et granité de fruits au thym-citron

Lotte confite à l'huile d'olive des Baux de Provence,  
purée de topinambour et caviar

Bœuf Waygu poêlé, carottes des sables fondantes et truffe noire

Fromages affinés des régions françaises

Dessert de Noël

Mignardises

## Boissons

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

Champagne  
Dom Perignon 2008

Vin blanc

Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015  
ou Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Bourgogne  
ou Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Vin rouge

Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône  
ou Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux  
ou Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Bourgogne

# Menu Enfant

Mise en bouche

Foie gras d'oie aux baies rouges et tuile de fruits secs

Filet de bar au riz soufflé, légumes d'hiver et sauce vanille de Tahiti

Limonade et granité de fruits

Filet de bœuf, carotte des sables fondante, jus à la truffe noire

Fromage affiné

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

Goose foie gras, exotic fruit and mandarin chutney

European lobster, puffed rice and cream of Iberian chorizo

Champagne with thyme lemon and fruit granita

Confit of monkfish in Baux de Provence olive oil,  
Jerusalem artichoke and caviar purée

Pan-fried Waygu beef, fondant French sandy carrots and black truffle

French fully matured cheese

Christmas dessert

Petits fours

## *Drinks*

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

Champagne  
Dom Perignon 2008

White wine

Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015  
or Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Burgundy  
or Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Red wine

Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône  
or Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux  
or Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Burgundy

# *Child Menu*

## Amuse bouche

Goose foie gras with red berries and dried fruit tuile biscuit

Fillet of bass with puffed rice, winter vegetables and Tahitian vanilla sauce

Lemonade with fruit granita

Fillet of beef, fondant French sandy carrot and black truffle jus

Matured cheese

Christmas dessert

Petits fours

## *Drinks*

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

*\*Made from concentrated fruit juice*

# Menu Adulte Vegan

Mise en bouche

Légumes confits aux cèpes, vinaigrette à la mandarine

Cromesquis aux morilles

Champagne et granité de fruits au thym-citron

Tofu braisé à la betterave et légumes oubliés à l'huile de noisettes grillées

Lentilles corail aux asperges vertes et truffe noire, émulsion au soja

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  
Dom Perignon 2008

Vin blanc

Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015  
ou Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Bourgogne  
ou Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Vin rouge

Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône  
ou Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux  
ou Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Bourgogne

## Menu Enfant

Mise en bouche

Foie gras d'oie aux baies rouges et tuile de fruits secs

Filet de bar au riz soufflé, légumes d'hiver et sauce vanille de Tahiti

Limonade et granité de fruits

Filet de bœuf, carotte des sables fondante, jus à la truffe noire

Fromages affinés

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

Confit vegetables with ceps, mandarin vinaigrette

Morel croustilles

Champagne with thyme lemon and fruit granita

Braised tofu with beetroot and forgotten vegetables in roasted hazelnut oil

Red lentils with green asparagus and black truffle, soy emulsion

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  
Dom Perignon 2008

White wine  
Sauternes AOC - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé 2015  
or Chablis Grand cru AOC - Château Grenouilles 2016 - Burgundy  
or Condrieu - Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône

Red wine  
Côte Rôtie - Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné 2016 - Vallée du Rhône  
or Saint Julien AOC - Château Talbot - Grand cru classé 2011- Bordeaux  
or Corton Grand Cru - Domaine Latour 2006 - Burgundy

## *Child Menu*

Amuse bouche

Goose foie gras with red berries and dried fruit tuile biscuit

Fillet of bass with puffed rice, winter vegetables and Tahitian vanilla sauce

Lemonade with fruit granita

Fillet of beef, fondant French sandy carrot and black truffle jus

Cheese

Christmas dessert

Petit fours

## *Drinks*

*Vittel® or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Cold drink*  
\*Made from concentrated fruit juice



*The  
Founders  
Restaurant*



DISNEYLAND  
PARIS