

# LA TABLE DE LUMIÈRE

HORAIRES D'OUVERTURE DE **18H00 À 22H30**  
OPENING HOURS FROM 6.00 P.M. UNTIL 10.30 P.M.

## UNE FABLE DE FESTINS ET DE METS RAFFINÉS / A FINE DINING FABLE FOR THE AGES

PRENEZ PLACE AUX CÔTÉS DES PERSONNAGES DISNEY ROYAUX DANS UN DÉCOR SOMPTUEUX INSPIRÉ DE L'EMBLÉMATIQUE GALERIE DES GLACES DE VERSAILLES ET DE L'UNIVERS DE LA BELLE ET LA BÊTE  
BE OUR GUEST ALONGSIDE ROYAL DISNEY CHARACTERS IN A MAGICAL SETTING INSPired BY THE ICONIC HALL OF MIRRORS IN THE ROYAL PALACE OF VERSAILLES AND DISNEY CLASSIC BEAUTY AND THE BEAST

### MENU VIE DE CHÂTEAU THE ROYAL MENU

120 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU, NOUS VOUS SUGGÉRONS AU PRIX DE 60 € UN CHOIX DE 3 CHAMPAGNES (3 X 10 CL) PARMi NOTRE SÉLECTION  
TO ACCOMPANY YOUR MEAL, MAY WE SUGGEST SOME CHAMPAGNE (3 X 10 CL) FROM OUR SELECTION € 60

#### POUR COMMENCER / TO START

**VEGAN** Les légumes du moment crus et cuits en pickles, lentilles vertes du Puy à la moutarde d'Orléans au piment d'Espelette  
*Seasonal vegetable medley, Puy green lentils with Espelette chilli peppers Orléans mustard*

ou / or  
Le délicat velouté de champignons, crème d'Isigny relevée au poivre, croûtons de pain au levain et éclats de noisettes grillées  
*Mushroom velouté, peppered Isigny cream, sourdough bread croutons and toasted hazelnut chips*

ou / or  
Les langoustines juste cuites, coulis de crustacés, fine purée de chou-fleur et citron caviar  
*Freshly cooked langoustines, shellfish coulis, cauliflower purée and lemon caviar*

ou / or  
Le homard européen et remoulade de chou blanc  
*European lobster with white cabbage remoulade*

ou / or  
L'œuf de Loué Label Rouge mollet et frit, pommes de terre, pousses d'épinard et crème au comté AOP  
*Red Label Œufs de Loué fried egg, potatoes, baby spinach and Comté AOP cream*

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)  
ou / or Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

#### MAIS ENCORE / TO CONTINUE

**VEGAN** Le quinoa aux fèves et morilles, jus de poivrons rouges et graines de Grenade  
*Quinoa with broad beans and morels, red pepper sauce and pomegranate seeds*

ou / or  
Le filet de sole poêlé, lait fermenté et émulsion iodée au safran, feuille à feuille de légumes méditerranéen et crémeux de céleri  
*Seared fillet of sole, yoghurt and saffron emulsion, Mediterranean vegetable leaf and creamy celery sauce*

ou / or  
Le bar de ligne cuit à l'unilatéral, compotée de fenouil à la truffe noire et coulis de roquette  
*Seared sea bass, fennel compote with black truffle and rocket coulis*

ou / or  
La pièce de bœuf de race montbéliarde rôtie, colonnes de pommes de terre, crémeux d'oignons doux et jus court au Merlot  
*Roast Montbéliarde beef, potato ribbons, sweet onion cream and Merlot jus*

ou / or  
Lagneau fermier du Quercy rôti aux aromates, raviole d'artichaut et écume de lait à la truffe noire  
*Quercy farm herb-crusted roast lamb, artichoke ravioli and black truffle milk foam*

ou / or  
Le poulet jaune fermier en deux cuissons et pomme de terre confite, la poitrine aux herbes cuites à la rotisserie et la cuisson pochée sauce suprême  
*Farm chicken cooked two ways and confit potato, herby roast chicken breast and poached chicken leg with supreme sauce*

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)  
ou / or Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)  
ou / or Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

#### POUR LE PLAISIR / FOR YOUR PLEASURE

La faisselle aux herbes fraîches et échalotes roses, tuile craquante et huile de courge  
*Faisselle cheese with fresh herbs and pink shallots, crunchy tuile and pumpkin oil*

**VEGAN** L'émulsion coco à l'aloë vera, mangue fraîche et en granité, riz soufflé au chocolat  
*Coconut aloe vera emulsion, fresh mango, mango granita and chocolate puffed rice*

ou / or  
Savoureuse Valse Eternelle  
Ganache montée chocolat blanc, insert poire vanillée et biscuit dacquoise  
*Enchanted Ball Cake: White chocolate ganache, vanilla pear insert and Dacquoise biscuit*

ou / or  
Entremet du Grand Chambellan  
Crèmeux chocolat au basilic, fines feuilles de chocolat noir et amandes caramélisées  
*Royal Indulgence: Creamy chocolate with basil, thin sheets of dark chocolate and caramelised almonds*

ou / or  
Les sorbets et fruits du moment  
*Seasonal sorbets and fruit*

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec / semi dry (10 cl)  
ou / or Ratafia de champagne / Champagne Ratafia (10 cl)

### DESSERT D'ANNIVERSAIRE\* BIRTHDAY DESSERT\*

35 €

Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas (dessert jusqu'à 8 personnes)  
Celebrate your Birthday with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal! (Dessert for up to 8 people)



CONSULTEZ  
LE MENU  
CHECK OUT  
OUR MENU

CHERS VISITEURS, UN RECUEIL D'INFORMATION SUR LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE, N'HÉSITEZ PAS À VOUS SIGNALER ET À LE DEMANDER À L'UN DE NOS CAST MEMBERS  
A LIST OF THE ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE UPON REQUEST WITH ANY OF OUR CAST MEMBERS; PLEASE MAKE A CAST MEMBER AWARE OF ANY ALLERGIES YOU MAY HAVE

\*Produit décongelé / Defrosted Product  
Prix nets / Tax included

### MENU P'TITS INVITÉS DE LUMIÈRE LUMIERE'S LITTLE GUESTS

60 €

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS  
FOR 3 TO 11-YEAR-OLDS

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange, Pomme (25 cl) ou Lait (20 cl)  
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange, Apple (25 cl) or Milk (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé  
Other cold drinks (25 cl) available upon request to replace the products on offer

#### POUR COMMENCER / TO START

Velouté de pommes de terre, légumes crus-cuits et crème d'Isigny  
*Cream of potato velouté, seasonal vegetables and Isigny cream*

ou / or  
Crevettes confites à l'huile d'olive, crémeux d'avocat et crumble de parmesan  
*Confit prawns in olive oil, avocado cream and parmesan crumble*

ou / or  
Feuilleté au comté AOP et légumes en julienne  
*Comté AOP puff pastry with julienne vegetables*

ou / or  
Œufs mimosa, purée de persil, pomme verte et vinaigre de cidre  
*Stuffed eggs, parsley purée, green apple and cider vinegar*

#### MAIS ENCORE / TO CONTINUE

Pâtes Bio issues d'Ile-de-France : en gratin à l'emmental et jambon cuit, ou à la crème, ou à la sauce tomate, ou Au beurre  
*Organic Ile-de-France region pasta: au gratin with Emmental cheese and ham, or with cream, or with tomato sauce, or with butter*

ou / or  
Filet de Bar rôti, crémeux de carotte au beurre d'Isigny  
*Roasted sea bass fillet, creamy carrot with Isigny butter*

ou / or  
Pièce de bœuf poêlée origine France, jus de viande, pomme de terre et légumes  
*Pan fried French, beef, gravy, potato and vegetables*

ou / or  
Croque fromage, blanc de dinde et tomate, chips de légumes, mayonnaise et ketchup  
*Cheese and turkey breast toasted sandwich, vegetable chips, mayonnaise and ketchup*

ou / or  
Poulet jaune fermier, légumes fondants et pomme de terre confite  
*Corn-fed chicken, tender vegetables and confit potato*

#### POUR LE PLAISIR / FOR YOUR PLEASURE

L'Heure Gourmande de Big Ben : roulé au chocolat blanc vanillé et à la fraise  
*Cogsworth's Swiss Roll: Vanilla white chocolate and strawberry roll*

ou / or  
Mousse chocolat au lait, éclats de tuile aux amandes  
*Milk chocolate mousse, almond tuile*

ou / or  
Fruits frais du moment en salade, avec ou sans : crème fouettée vanillée, et/ou crème glacée à la vanille et/ou sauce chocolat  
*Seasonal fresh fruit salad, with or without: vanilla whipped cream, and/or vanilla ice cream and/or chocolate sauce*

ou / or  
La Rose Enchantée : bavaoise vanille, mousse fruits rouges et biscuit amande\*  
*The Enchanted Rose: Vanilla bavarois, red berry mousse and almond biscuit\**

### SÉLECTION DE BOISSONS DRINK SELECTION

#### BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINK

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES / Sugar free (33 cl) 9 €  
Sprite, Fanta Orange, FuzeTea Pêche Intense / Peach black tea (25 cl) 9 €  
Notre sélection de Tonic / Our selection of tonic (20 cl) 9 €

#### EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Vittel (50 cl) 8 € (100 cl) 12 €  
S.Pellegrino® (50 cl) 9 € (100 cl) 13 €  
Perrier® Fines Bulles / Fine Bubbles (50 cl) 9 € (100 cl) 13 €

#### VINS BLANCS FRANÇAIS / FRENCH WHITE WINE

AOC Pouilly-Fuissé - Domaine de la Denante (37,5 cl) 35 € (75 cl) 59 €  
AOC Saint-Romain - Le Clos du Château - Domaine Coste-Caumartin (75 cl) 67 €  
AOC Pernand-Vergelesses - Maison Champy (75 cl) 67 €

#### VINS ROUGES FRANÇAIS / FRENCH RED WINE

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière (75 cl) 43 €  
AOC Haut-Médoc - Château Cantemerle - Grand Cru Classé (37,5 cl) 40 € (75 cl) 67 €  
AOC Haut-Médoc - Héritage de Chasse-Spleen (75 cl) 67 €