



Menu

ENTRÉES
STARTERS

Mise en bouche du nouvel an

New year amuse-bouche



Sélection de saumons marinés

**Mesclun de salades aux mendiants, vinaigrette
à l'huile de truffe**

**Lingot de foie gras aux figues, chutney de fruits,
petite brioche au sel de Guérande**

Jambon Pata Negra et ses accompagnements

Tarte fine aux légumes confits, viande des Grisons

Petites Pièces des Fêtes :

- TARTARE DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE -
 - MÉDAILLON DE HOMARD AUX AGRUMES,
SALPICON DE MANGUE -
- MOUSSE DE CHÈVRE AUX COPEAUX DE TRUFFE -
 - FILET DE CAILLE EN CHAUD FROID,
PÉPITES DE CÉRÉALES AUX AROMATES -
- MAKIS AU CONCOMBRE, CRÈME AU WASABI,
CUP CAKE AU YUZUS -

Selection of marinated salmon

Mixed leaf salad with dried fruit and nuts and truffle oil
dressing

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

Pata Negra ham and accompaniments

Fine roast vegetable tart with Swiss dried beef

'Festive amuse-bouches':

- SCALLOP AND AQUITAINE CAVIAR TARTARE -
 - MEDALLION OF LOBSTER WITH CITRU
S AND MANGO SALPICON -
- GOAT'S CHEESE MOUSSE WITH TRUFFLE SHAVINGS -
- FILLET OF QUAIL IN ASPIC, HERBY GRAIN NUGGET -
 - CUCUMBER MAKI WITH WASABI CREAM
AND YUZU CUPCAKE -



**Langoustines, crevettes roses, crevettes grises,
bulots, huîtres, pinces de crabe, homard**

Langoustines, prawns, shrimps, whelks, oysters,
crab claws, lobster



Velouté de butternut aux châtaignes

Butternut and chestnut velouté

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
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

"HOME-MADE" DISHES ARE MADE ON-SITE FROM FRESH INGREDIENTS.
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



Menu

PLATS
MAIN COURSES

PLATS • MAIN COURSES

Escalope de foie gras poêlée, réduction au vin de Banyuls

Magret d'oie au caramel d'épices, poires glacées au miel

Médaille de lotte aux coquillages, jus d'étrilles

Navarin de Saint-Jacques et homard aux petits légumes et champagne

Ris de veau braisé, jus aux morilles

Gigot d'agneau confit au thym, figues rôties

Civet de gibier aux airelles

Pan-sautéed escalope of foie gras, Banyuls wine reduction

Goose breast in spicy caramel, honey-glazed pears

Medallion of monkfish with shellfish and a velvet crab jus

Scallop and lobster stew with baby vegetables and champagne

Braised veal sweetbread with a morel jus

Thyme-roasted leg of lamb with roasted figs

Game stew with cranberries



À LA TRANCHE • CARVERY

Filet de bœuf en feuilletage, jus corsé à la truffe

Filet of beef en croute, truffle gravy



ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

Fricassée de cèpes aux marrons

Légumes verts aux amandes

Pâtes farcies, pesto rouge

Légumes fondants au beurre d'herbes et pignons de pin

Cantal AOC potato gratin

Cep and chestnut fricassée

Green vegetables with almonds

Stuffed pasta with red pesto

Fondant vegetables with herb butter and pine nuts

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
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

"HOME-MADE" DISHES ARE MADE ON-SITE FROM FRESH INGREDIENTS.

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



Menu

BUFFET ENFANT & DESSERTS
CHILD BUFFET & DESSERTS

BUFFET ENFANT
CHILD BUFFET

Boulettes de bœuf, sauce tomate
Bouchées de poulet croustillantes
Mini cheeseburger
Pizza 4 fromages

Meatballs in tomato sauce
Crispy chicken bites
Mini cheeseburger
4-cheese pizza



FROMAGES • CHEESE

Sélection de fromages affinés

Selection of mature cheese



DESSERTS

Corbeille de fruits
Sélection de desserts du nouvel an

Fruit basket
Selection of New Year desserts

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
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

"HOME-MADE" DISHES ARE MADE ON-SITE FROM FRESH INGREDIENTS.
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



Menu

BOISSONS
DRINKS



VIN BLANC • WHITE WINE

POUILLY FUMÉ AOC

Les terres blanches Pascal Jolivet - Vallée de la Loire

OU • OR

CHABLIS 1^{ER} CRU AOC

"Côte de Léchet" - Paul Aegerter - Bourgogne



VIN ROUGE • RED WINE

HAUT MÉDOC AOC

Moulin de La Lagune - Bordeaux

OU • OR

ALOXE CORTON AOC

Domaine Latour - Bourgogne



CHAMPAGNE

CUVÉE DISNEYLAND® PARIS - CHAMPAGNE BRUT

Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Imagined and elaborated by Maison Lanson



BOISSONS ENFANT • CHILD DRINKS

Vittel® ou jus de fruit Minute Maid®* ou boisson fraîche

Vittel® or Minute Maid®* fruit juice or a cold drink

* JUS À BASE DE CONCENTRÉ DE FRUIT

* MADE FROM CONCENTRATED FRUIT JUICE