

31

décembre 2018
December 31th, 2018

Menu
L'Auberge de Cendrillon

«Quand Cendrillon fut prête, la Fee lui donna un avertissement...
Sois de retour ici à minuit sonnant...
Car après minuit tout redeviendra comme avant. »

-Charles Perrault-



Boissons

1 coupe de Champagne
et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

CHAMPAGNE

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

VIN BLANC

Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Léchet» - Bourgogne
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - «Cuvée du Connétable» Vallée de la Loire

VIN ROUGE

Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux
ou Chorey-les-Beaune AOC - Paul Aegerter

Boisson Enfant

Vittel®
ou Jus de fruits Minute Maid®*
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.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu Adulte

Amuse-bouche

Rosace de homard et mangue sur lit
de lentilles corail et légumes croquants

Filet de Saint-Pierre sur fondue de poireaux et caviar

Trou normand

Canon d'agneau en croûte de pain d'épices, aligot truffé

Fromages affinés

Dessert

Cafés et Chocolats fins

Menu Enfant

Amuse-bouche

Saumon mi-fumé, Olaf et brioche au sel

Oeufs brouillés au Comté

Trou normand (sans alcool)

Longe de veau du prince Orloff, frites de polenta

Fromage

Dessert du jour de l'an

Sucrières de mon enfance

Adult Menu

Appetizer

Rose of lobster and mango
on a coral lens and crunchy vegetables layer

Filet of John Dory on a leek fondue and caviar

Trou Normand

Mutton cannon wrapped in ginger bread, truffle aligot

Matured cheese

Dessert

Coffee and fine chocolates

Child Menu

Appetizer

Semi-smoked salmon, Olaf and savoury brioche

Scrambled eggs in Comté cheese

Trou Normand (non-alcoholic)

Prince Orloff's loin of calf, polenta fries

Cheese

New Year's Eve dessert

Candies from my childhood

Drinks

1 glass of Champagne
and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

CHAMPAGNE

Cuvée Disneyland® Paris - Champagne Brut - Imagined and elaborated by la Maison Lanson

WHITE WINE

Chablis 1^{er} Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - "Cuvée du Connétable" Vallée de la Loire

RED WINE

Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux
or Château de Sancerre AOC - Paul Aegerter

Child Drink

Vittel®
or Minute Maid®* fruit juice
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.

"Home-made" dishes are made on-site from fresh ingredients.

Boissons

1 coupe de Champagne
et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

CHAMPAGNE
Lanson Green Label BIO

VIN BLANC

Petit Chablis Dame Nature - La Chablisienne BIO
ou Cigalus IGP Aude Hauterive - Demeter

VIN ROUGE

Chinon AOC - Les Gravinières - Vegan
ou Graves AOC Château La Tuilerie Peyroux - BIO

Boisson Enfant

Vittel®
ou Jus de fruits Minute Maid®*
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.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu Vegan

Amuse-bouche

Bouquet d'asperges vertes, vinaigrette à la truffe

Riz façon risotto aux champignons des bois

Trou normand

Potimarron et tofu en parure d'hiver, noix grillées

Fromage vegan (poivre et fines herbes)

Dessert du jour de l'an

Café

Menu Enfant

Amuse-bouche

Saumon mi-fumé, Olaf et brioche au sel

Œufs brouillés au Comté

Trou normand (sans alcool)

Longe de veau du prince Orloff, frites de polenta

Fromage

Dessert du jour de l'an

Sucrières de mon enfance

Vegan Menu

Appetizer

Green asparagus bouquet, truffle vinaigrette

Rice and forest mushrooms as a risotto

Trou Normand

Pumpkin and tofu in a winter suit, roasted walnuts

Vegan cheese (pepper and herbs)

New Year's Eve dessert

Coffee

Child Menu

Appetizer

Semi-smoked salmon, Olaf and savoury brioche

Scrambled eggs in Comté cheese

Trou Normand (non-alcoholic)

Prince Orloff's loin of calf, polenta fries

Cheese

New Year's Eve dessert

Candies from my childhood

Drinks

1 glass of Champagne
and 1/2 bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

CHAMPAGNE
Lanson Green Label BIO

WHITE WINE

Petit Chablis Dame Nature - La Chablisienne BIO
or Cigalus IGP Aude Hauterive - Demeter

RED WINE

Chinon AOC - Les Gravinières - Vegan
or Graves AOC Château La Tuilerie Peyroux - BIO

Child Drink

Vittel®
or Minute Maid®* fruit juice
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.

“Home-made” dishes are made on-site from fresh ingredients.