

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

*-Charles Perrault-*



*31 décembre 2018  
December 31<sup>th</sup>, 2018*

# *Menu*

*L'Auberge de Cendrillon*



## 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<sup>er</sup> 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

\*\*\*

Œufs brouillés au Comté

\*\*\*

Trou normand (sans alcool)

\*\*\*

Longe de veau du prince Orloff, frites de polenta

\*\*\*

### Fromage

\*\*\*

Dessert du jour de l'an

\*\*\*

Sucreries 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<sup>er</sup> 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 Chorey-les-Beaune 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 Peyrous – 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

\*\*\*

Sucreries 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  
ou Cigalus IGP Aude Hauterive – Demeter

### RED WINE

Chinon AOC – Les Gravinières – Vegan  
ou Graves AOC Château La Tuilerie Peyrous – 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.