



24 decembre 2018  
December 24<sup>th</sup>, 2018

# Menu

Plaza Gardens Restaurant

Season's  
Greetings



DISNEYLAND  
PARIS

# Menu Adulte

## Entrées

Saumon mariné au curry vert de Goa, mini blinis et émulsion au gingembre

Découpe de charcuterie : Jambon Pata Negra - Viande des Grisons

Capicollo - Jambon de Parme

Terrine de lotte, crème aux herbes

Terrine de gibier, déclinaison de confitures

Assortiment de desserts revisités : Mini éclair farci à l'avocat et sésame noir

Mini macaron mousse foie gras pain d'épice - Mini tarte salée tomate et abondance

Tartines de focaccia au speck, crème de truffe

Déclinaison de poissons fumés :

Espadon - Thon fumé - Flétan et ses perles de caviar de hareng

Foie gras de canard, marmelade d'oignons, brioche au sel de Guérande

Assortiment de salades composées

## Le banc de fruits de mer

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

## Soupe

Soupe d'étrilles à l'américaine

## Plats

Ericassée d'encornets et poulpes à l'américaine / Filet de dorade rôtie, beurre au combava

Mitonné de chevreuil aux marrons / Magret d'oie rôtie, sauce aux airelles

Gnocchi aux légumes (carotte fane, mini maïs, mini pâtisson, fève), crème à l'ail truffé

Boudin blanc truffé flambé au Calvados et pommes rôties

Risotto de Saint-Jacques aux pointes d'asperge

Filet de Bar sauce safranée et ses copeaux de beurre au Carthame

## À la tranche

Pintade, jus aux morilles / Cochon de lait, jus à la sauge

Carré d'agneau rôti, sauce porto

## Accompagnements

Gratin forestier de pomme de terre, gratiné au parmesan

Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au jambon antillais pimenté, oignons et tomates confites

Riz parfumé

## Fromages

Sélection de fromages affinés

## Desserts

Corbeille de fruits

Sélection de desserts de Noël

# 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 AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

OU Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aimé - Vallée du Rhône

## VIN ROUGE

Bordeaux Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

OU Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

# Buffet Enfant

Filet de poisson pané / Penne sauce bolognaise

Duo d'haricots vert et beurre / Pommes Röstis

Vittel® OU Jus de fruits Minute Maid®\* OU Boisson fraîche

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.

Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

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

\*Jus à base de concentré de fruit.

# Adult Menu

## Starters

Goan green curry marinated salmon with mini blinis and ginger emulsion

Selection of charcuterie: Pata Negra ham - Swiss dried beef

Capicollo - Parma ham

Monkfish terrine and herb cream

Game terrine and assorted jams

Assortment of dessert-inspired savoury canapés: Mini éclair filled with avocado and black sesame seeds

Mini macaroon stuffed with foie gras and gingerbread mousse - Mini tomato and Abundance tartlets

Focaccia tartines with speck and truffle cream

Assortment of smoked fish:

Swordfish - Smoked tuna - Halibut and pearls of herring caviar

Duck foie gras, onion marmalade, brioche bun with Guérande salt

Selection of mixed salads

## Seafood bar

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

## Soup

American-style velvet crab soup

## Main Courses

American-style fricassee of squid and octopus / Roast fillet of sea bream with combava butter

Sautéed venison with chestnuts / Roast goose breast with cranberry sauce

Vegetable gnocchi (carrot top, baby corn, custard marrow, broad bean) in a truffle and garlic cream sauce

Calvados-flambéed white sausage with truffles, roasted apples

Scallop risotto with asparagus tips

Fillet of bass in a saffron sauce, safflower butter shavings

## Carvery

Guinea fowl in a morel jus / Sucking pig in a sage jus

Roast rack of lamb with porto sauce

## Side dishes

Forestier potato gratin with parmesan

Yesteryear vegetables in beurre blanc with fennel seeds

New potatoes with spiced West Indian ham, onions and roast tomatoes

Fragrant rice

## Cheeses

Selection of mature cheese

## Desserts

Fruit basket

Selection of Christmas desserts

# 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 AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

OR Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aimé - Vallée du Rhône

## RED WINE

Bordeaux Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

OR Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

# Child buffett

Breaded fish fillet / Penne bolognese

Duo of green and yellow beans / Röstis Potatoes

Vittel® OR Minute Maid fruit®\* juice OR Cold drink

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.

Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out. In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.

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

\*Made from concentrated fruit juice.