

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) PARMIS 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

Les noix de St-Jacques tièdes, vinaigrette à la tomate confite et aux herbes fraîches, fine purée de chou fleur
Warm scallops, sun-dried tomato and fresh herb vinaigrette, cauliflower purée

ou / or
Le homard européen et rémoulade 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 Oeufs 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 méditerranéens et crémeux de céleri
Seared fillet of sole, yoghurt and saffron emulsion, Mediterranean vegetable leaf and creamy celery sauce

ou / or
Le bar cuit à l'unilatéral, compotée de fenouil au citron confit et coulis de roquette
Pan-seared sea bass, fennel compote with preserved lemon and rocket coulis

ou / or
La pièce de bœuf rôtie origine France,
frites de polenta au Comté AOP et jus court au Merlot
Roast beef of French origin, polenta with PDO Comté and Merlot reduction

ou / or
L'agneau fermier du Quercy rôti aux aromates, raviolo 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 cuit à la rotissoire et pomme de terre confite à l'estragon
Rotisserie farmhouse corn-fed chicken and potato confit with tarragon

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

Déclinaison de fromages affinés AOP, raisins frais et en pickles
Assortment of AOP ripened cheeses, grapes and pickles

ou / or
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⁽¹⁾
Enchanted Ball Cake: White chocolate ganache, vanilla pear insert and Dacquoise⁽¹⁾ 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

ou / or
Les fruits frais du moment en salade et crème fouettée vanillée
Seasonal fruit salad and vanilla whipped cream

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

DESSERT D'ANNIVERSAIRE⁽¹⁾ BIRTHDAY DESSERT⁽¹⁾

45 €

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'HÉSITÉZ 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

⁽¹⁾ 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 ☺

ou / or
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, tomato, 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

ou / or
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⁽¹⁾
The Enchanted Rose: Vanilla bavaoise, red berry mousse and almond biscuit⁽¹⁾

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 Montagny - Les Reculerons - Château de Chamilly (75 cl) **45 €**

AOC Bourgogne 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 (37,5 cl) **27 €** (75 cl) **45 €**

AOC Haut-Médoc - Château Cantemerle - Grand Cru Classé (37,5 cl) **42 €** (75 cl) **77 €**

AOC Haut-Médoc - Héritage de Chasse-Spleen (75 cl) **68 €**