




Menu Adulte

95€

Royal Cocktail et Amuse-bouche : madeleine aux fromages*




 Velouté et fine purée de potiron parfumée aux cèpes et graines de courge
ou Saint-Jacques tièdes, choux-fleur et bouillon crémeux au thym citron
ou Pâté en croûte de canard à la poire et châtaigne, condiment à la figue et moutarde de Meaux




Fondant de bœuf sauce vin rouge, carottes glacées et crème truffée
ou Filet de turbot doré sauce Champagne, étuvée de poireaux et asperges
ou Suprême de volaille rôti, sauce aux morilles et carottes glacées

Tous nos plats sont accompagnés d'aligot*

ou  Finger végétal de pois aux herbes, coulis de piquillos et chips de légumes



Le dessert de Cendrillon*

 Fondant au chocolat tiède et griottes mijotées, émulsion de soja-cerise
ou Fruit du moment et fruits rouges à la menthe poivrée
ou Gâteau Célébration du 30^e*
(mousse au chocolat blanc, insert à la fraise et biscuit amande)

Menu Enfant Jag & Gus

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus


50€

Royal Cocktail
et Amuse-bouche : madeleine aux fromages*



Bouchée de la Fée : Velouté de potiron et tartine de **Kiri** aux graines de courges
ou Bouchée de la Fée : Saumon fumé, toast Mickey et **Kiri** aux herbes



Volaille rôtie, écrasée de pommes de terre violette et légumes
ou Filet de cabillaud, écrasée de pommes de terre violette et légumes, sauce citronnée
ou  Pâtes de l'Auberge et sauce tomate



La surprise de Cendrillon
ou Fruits coupés en salade à la menthe
ou Mini dôme Mickey*
(génoise cacao, mousse au chocolat au lait, compotée d'orange et céréales croquantes)




Vittel (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme ou Lait (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

MENU DISNEY CHECK



Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

- + Bouchée de la Fée : Velouté de potiron et tartine de **Kiri** aux graines de courges
- +  Pâtes de l'Auberge et sauce tomate
- + Fruits coupés en salade à la menthe
- + Vittel® (33 cl)

Boissons

Vin blanc

Bourgogne
Chablis AOC La Pierrelée La Chablisienne (37,5 cl) 27€ (75 cl) 43€

Vin rosé

Vallée du Rhône
Côtes de Provence AOC Prestige de Minuty (50 cl) 26€ (75 cl) 38€

Vins rouges

Bordeaux
Saint-Emilion AOC Fortin Plaisance (37,5 cl) 24€ (75 cl) 38€
Vallée du Rhône
Châteauneuf-du-Pape AOC L'Âme BIO - Domaine Ogier (75 cl) 65€

Boissons fraîches

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, (33 cl) 5€
Fanta Orange sans sucres, Sprite sans sucres,
Fuze Tea Pêche Intense


Jus de fruits

Minute Maid Orange ou Pomme (20 cl) 4,50€

Eaux minérales

Vittel® (50 cl) 4€ (100 cl) 5€
S.Pellegrino®, Perrier® Fines Bulles (50 cl) 4,50€ (100 cl) 5,50€
Perrier® (33 cl) 4€

PRIX NETS

 *produit décongelé
Suggestion végétarienne

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.