



LA
TABLE DE
LUMIÈRE



MENU VIE DE CHÂTEAU

120 €

Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 60 €
un choix de 3 champagnes (3 x 10 cl) parmi notre sélection

POUR COMMENCER



Les légumes du moment crus et cuits en pickles, lentilles vertes du Puy
à la moutarde d'Orléans au piment d'Espelette

ou

Le délicat velouté de champignons, crème d'Isigny relevée au poivre,
croûtons de pain au levain et éclats de noisettes grillées

ou

Les langoustines juste cuites, coulis de crustacés, fine purée de chou-fleur et citron caviar

ou

Le homard européen et rémoulade de chou blanc

ou

L'Œuf de Loué Label Rouge mollet et frit, pommes de terre,
pousses d'épinard et crème au comté AOP

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)

ou Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

MAIS ENCORE



Le quinoa aux fèves et morilles, jus de poivrons rouges et graines de Grenade

ou

Le filet de sole poêlé, lait fermenté et émulsion iodée au safran,
feuille à feuille de légumes méditerranéen et crèmeux de céleri

ou

Le bar de ligne cuit à l'unilatéral, compotée de fenouil à la truffe noire
et coulis de roquette

ou

La pièce de bœuf de race montbéliarde rôtie, colonnes de pommes de terre,
crèmeux d'oignons doux et jus court au Merlot

ou

L'agneau fermier du Quercy rôti aux aromates, raviole d'artichaut
et écume de lait à la truffe noire

ou

Le poulet jaune fermier en deux cuissons et pomme de terre confite,
la poitrine aux herbes cuite à la rôtisserie et la cuisse pochée sauce suprême

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)

ou Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)

ou Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

POUR LE PLAISIR

La faisselle aux herbes fraîches et échalotes roses, tuile craquante et huile de courge



ou
L'émulsion coco à l'aloë vera, mangue fraîche et en granité, riz soufflé au chocolat

ou
Savoureuse Valse Eternelle :
Ganache montée chocolat blanc, insert poire vanillée et biscuit dacquoise

ou
Entremet du Grand Chambellan :
Crèmeux chocolat au basilic, fines feuilles de chocolat noir et amandes caramélisées

ou
Les sorbets et fruits du moment

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec (10 cl)

ou Ratafia de champagne (10 cl)

DESSERT
D'ANNIVERSAIRE *

35 €

Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie
et commandez votre dessert d'anniversaire
en début de repas

Dessert jusqu'à 8 personnes

** Produit décongelé*

Chers visiteurs, un recueil d'information sur la présence d'allergènes
dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander
à l'un de nos Cast Members

Prix nets



P'TITS INVITÉS DE LUMIÈRE

MENU

LUMIÈRE
TABLE DE
LAHOTEL
DISNEYLAND®

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange, Pomme (25 cl)
ou Lait (20 cl). Autre boisson fraîche (25 cl)
sur demande en remplacement du produit proposé

60 €

POUR COMMENCER

Velouté de pommes de terre, légumes crus-cuits et crème d'Isigny

ou Crevettes confites à l'huile d'olive,
crèmeux d'avocat et crumble de parmesan

ou Feuilleté en Majesté :
au comté AOP et légumes en julienne

ou Œufs mimosa, purée de persil, pomme verte et vinaigre de cidre

MAIS ENCORE

Pâtes Bio issues d'Ile-de-France en gratin à l'emmental et jambon cuit

ou Bar de ligne rôti, crèmeux de carotte à l'orange au beurre d'Isigny

ou Pièce de bœuf poêlée origine France, jus corsé,
pomme de terre et légumes

ou Parmentier de bœuf et carottes confites

ou Poulet jaune fermier, légumes fondants et pomme de terre confite

POUR LE PLAISIR

L'Heure Gourmande de Big Ben :
roulé au chocolat blanc vanillé et à la fraise

ou Mousse chocolat au lait, éclats de tuile aux amandes

ou Pommes confites, crème Chantilly et sablé breton

ou Glaces et fruits du moment

ou La Rose Enchantée :
bavaroise vanille, mousse fruits rouges
et biscuit amande*

* Produit décongelé

Un recueil d'information
sur la présence d'allergènes dans nos plats
est disponible, n'hésitez pas à vous signaler
et à le demander à l'un de nos Cast Members

Prix net



PRÉNOM

ÂGE

