



Menu Adulte

Marbré de poissons - Déclinaison de saumon fumé et mariné
Foie gras de canard, confit de vin de Chinon et brioches
Rémoulade de céleri, thon rouge et wasabi - Emietté de crabe et légumes confits
Crème d'artichaut au foie gras et pommes - Maïs aux crevettes et poivrons
Tomate et œuf de caille, fromage frais
Langoustine, brunoise de légumes et crème d'aneth
Trilogie de crème du potager - Saumon en Bellevue
Salade Redwood - Salade de thon à l'indienne - Salade de pomme verte et noix
Jambon Pata negra - Jambon de pays - Chorizo
Terrine de canard et pommes de terre Amandine, gelée de tomate et poivron
Terrine de lapin - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Langoustines - Huîtres - Pince de tourteaux - Bulots - Crevettes roses - Crevettes grises

Crème de langoustines aux girolles

Dinde entière farcie aux marrons - Veau rôti, sauce aux morilles
Filet de poularde forestière
Médailon de lotte au chorizo - Boudin truffé à la normande
Filet de canette au sirop d'érable - Civet de cerf aux griottes
Panzerotti, crème forestière aux cèpes - Cannelloni aux légumes, coulis de poivrons
Cabillaud à la crème de langoustine, poêlée de légumes anciens

Penne au beurre - Endives braisées - Purée de céleri
Ecrasée de pommes de terre - Haricots verts beurre d'ail
Gratin de pommes de terre - Poêlée de légumes anciens
Mitonné de haricots blanc aux girolles

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiments de tartes : pécan, fruits rouges, poire, citron
Cheese cake - Entremet chocolat - Mum cake blanc - Bûche de Noël
Entremet pistache framboise - Salade de fruits - Corbeille de fruits exotiques
Pâtes de fruits et pain d'épices - fontaine de chocolat avec fruits

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Vin rouge
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Picatta de veau au fromage - Bouchée de colin
Pomme grenailles rôties - Penne sauce tomate
Aiguillette de chapon sauce crème
Tomate surprise (Minnie)

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* 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. 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.

Adult Menu

Marbled fish terrine

Duo of salmon (smoked and marinated)

Duck foie gras, Chinon wine confit and brioche

Celeriac, red tuna and wasabi remoulade - Flaked crab and confit vegetables

Cream of artichoke with foie gras and apple - Sweetcorn with prawns and pepper

Tomato and quail egg, fromage frais - Langoustine, vegetable brunoise and dill cream

Trio of cream of vegetable soups

Salmon en Bellevue

Redwood salad - Indian-style tuna salad - Apple and walnut salad

Pata negra ham - Cured ham - Chorizo

Duck and amandine potato, tomato and pepper jelly terrine

Rabbit terrine - Madiran-style wild venison terrine

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns - Shrimps

Cream of langoustine and chanterelles

Whole turkey with chestnut stuffing - Roast veal, morel sauce

Breast of fatted chicken forestière - Monkfish medallions with chorizo

Normandy-style truffled sausage - Fillet of duckling with maple syrup

Venison and Morello cherry stew - Panzerotti and creamy forestière sauce with ceps

Vegetable cannelloni with pepper coulis

Cod in langoustine cream sauce with stir-fried old-style vegetables

Buttered penne - Braised endives Celeriac purée

Crushed potatoes - Green beans in garlic butter - Potato gratin

Old-style vegetable stir-fry - White bean and chanterelle stew

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of tarts: Pecan, red berries, pear, lemon

Cheesecake - Chocolate cream dessert - White sponge cake - Yule log

Pistachio and raspberry cream dessert - Fruit salad - Exotic fresh fruit basket

Fruit jellies and gingerbread - Chocolate fountain with fruit

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy

or Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Red wine

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux

or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Veal piccata with cheese - Hake bites

Roast new potatoes - Penne in tomato sauce

Capon fillet in a cream sauce

Tomato surprise (Minnie)

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* 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. 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.



HUNTER'S
GRILL®



Disneyland
PARIS

