

LA TABLE DE LUMIÈRE

ORARI DI APERTURA **18H00 À 22H30**

UNA FAVOLA GASTRONOMICA RAFFINATA PER TUTTE LE ETÀ

SII NOSTRO OSPITE ASSIEME AI PERSONAGGI REALI DISNEY IN UNA MAGICA AMBIENTAZIONE ISPIRATA ALL'ICONICA GALLERIA DEGLI SPECCHI DELLA REGGIA DI VERSAILLES E AL CLASSICO DISNEY LA BELLA E LA BESTIA

IL MENÙ REALE

120 €

PER ACCOMPAGNARE IL PASTO, VI PROPONIAMO TRE CHAMPAGNE A SCELTA (3 X 10 CL) DALLA NOSTRA SELEZIONE A 60 €.

PER INIZIARE

- VEGAN** Pomodori di stagione al naturale arrostiti in olio d'oliva Baux-de-Provence, riduzione di vino rosso
oppure
Delicata crema di funghi con crema di Isigny pepata, crostini di pane a lievitazione naturale e nocciole tostate
oppure
Anatra al forno, crostata di pistacchi e mirtilli rossi, insalata mista e aceto di lamponi di Reims
oppure
Astice europeo con tartare di avocado, mango e olive taggiasche, condimento agli agrumi e semi di melograno
oppure
Uovo Loué Red Label, salsa di asparagi verdi, scaglie di formaggio Comté AOP e mandorle tostate
Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)
oppure Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

PER CONTINUARE

- VEGAN** Medaglione di proteine di grano e soia, portobello e cavolo cinese arrostiti, salsa ai funghi e coulis di rucola
oppure
Sogliola dorata al burro di Isigny e confit di limone, patate schiacciate, burro bianco con lime
oppure
Filetto in padella, indivia brasata con salsa all'arancia, pomodoro e zenzero con frutti freschi, tortini di patate alla curcuma
oppure
Pezzo di manzo francese arrosto, confit di scalogno e patate millefoglie, verdure di stagione
oppure
Agnello arrosto di fattoria con erbe aromatiche, cipolla e cipollotti grigliati, salsa "tigre" con semi di soia, polenta cremosa
oppure
Pollo ruspante nutrito a mais, patate confit, olio di dragoncello
Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)
oppure Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)
oppure Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

PER IL VOSTRO PIACERE

- Fagottino con erbe fresche e scalogno rosa, cialda croccante e olio di semi di zucca
oppure
Emulsione di cocco e aloe vera, mango fresco e granita di mango, riso soffiato al cioccolato
oppure
VEGAN Ganache montata al cioccolato bianco, inserto di pere alla vaniglia e biscotto dacquoise
Delizioso Valzer Eterno :
oppure
Cioccolato bianco cremoso con basilico, fragole fresche, sottili foglie di cioccolato fondente e mandorle caramellate
oppure
Sorbetto di frutta di stagione
oppure
Assortimento di formaggi DOP stagionati, uva fresca e in salamoia
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec / **sm** / **ndy** (10 cl)
du / Ratafia de champagne / **Cr** / **mpagne** / **Pat** (10 cl)

DESSERT DI COMPLEANNO *

Festeggia il tuo compleanno con noi. Non dimenticare di ordinare il dolce di compleanno prima di cena!

Dessert da condividere per 6 o più persone **45 €**

^o prodotto congelato

MENU PICCOLI OSPITI DI LUMIERE

PER BAMBINI DA 3 A 11 ANNI

60 €

- Vittel® (33 cl) ◊ Minute Maid Arancia, Mela (25 cl) ◊ Latte (20 cl)
Altra bibita fresca su richiesta in sostituzione (25 cl)

PER COMINCIARE

- Vellutata di patate, verdure di stagione e crema di Isigny
Gamberi confit in olio d'oliva, crema di avocado e crumble di parmigiano
Sfoglia con Comté DOP e verdure alla julienne
Uova ripiene, purea di prezzemolo, mela verde e aceto di sidro

PER CONTINUARE

- Pasta biologica dell'Ile-de-France: gratin con formaggio Emmental e prosciutto cotto
◊ con panna, ◊ al pomodoro, ◊ al burro
Filetto di branzino arrosto, salsa cremosa di carote con burro di Isigny
Manzo alla francese in padella con sugo, patate e verdure
Toast con formaggio e petto di tacchino, pomodoro, patatine di verdure, maionese e ketchup
Pollo giallo ruspante, verdure tenere e confit di patate

PER IL VOSTRO PIACERE

- Roll di Tockins: rolo alla vaniglia, cioccolato bianco e fragole
Mousse al cioccolato al latte, cialda alle mandorle
Macedonia di frutta di stagione, con o senza: panna montata alla vaniglia, ◊ gelato alla vaniglia ◊ salsa al cioccolato
La Rosa Incantata: vaniglia bavarese, mousse ai frutti rossi e biscotto alle mandorle^o

SELEZIONE DI BEVANDE

BEVANDE FRESCHE

- Coca-Cola, Coca-Cola senza zucchero (33 cl) **9 €**
Sprite, Fanta Orange, FuzeTea Pesca (25 cl) Nostra selezione di tonici (20 cl) **9 €**

ACQUA MINERALE

- Vittel **8 €** 50 cl **100 cl**
S. Pellegrino® **9 €** **13 €**
Perrier® Fines Bulles **9 €** **13 €**

VINI BIANCHI FRANCESI

- AOC Montagny - Les Reculerons - Château de Chamilly **45 €** 75 cl
AOC Bourgogne Saint-Romain - Le Clos du Château - Domaine Coste-Caumartin **67 €**
AOC Pernand-Vergelesses - Maison Champy **67 €**

VINI ROSSI FRANCESI

- AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière **27 €** 37,5 cl **75 cl**
AOC Haut-Médoc - Château Cantemerle - Grand Cru Classé **42 €** **45 €**
AOC Haut-Médoc - Héritage de Chasse-Spleen **42 €** **77 €** **68 €**



CONSULTATE
IL MENU

Prix nets / Taxe **inclusa**
Caraffa d'acqua disponibile

CARI OSPITI, UN ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI È DISPONIBILE SU RICHIESTA; VI PREGHIAMO DI SEGNALARE A UN CAST MEMBER EVENTUALI VOSTRE ALLERGIE.