



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
UN CHOIX DE 3 CHAMPAGNES (3 X 10 CL) PARMI NOTRE SÉLECTION, AU PRIX DE 60€
OU UN CHOIX DE 3 VINS (3 X 10 CL) PARMI NOTRE SÉLECTION, AU PRIX DE 50€
TO ACCOMPANY YOUR MEAL, WE SUGGEST
A FLIGHT OF 3 CHAMPAGNES (3 X 10 CL) FROM OUR SELECTION, PRICED AT €60
OR A FLIGHT OF 3 WINES (3 X 10 CL) FROM OUR SELECTION, PRICED AT €50

POUR COMMENCER / TO START

- VEGAN** Le finger de chou-fleur, gelée à la pomme verte et tofu fumé mariné
Cauliflower finger, green apple jelly and marinated smoked tofu
ou / or
- Veggie** Le velouté de butternut à la crème d’Isigny AOP, butternut confit et crumble à la vanille
Butternut squash soup with Isigny PDO cream, butternut squash confit and vanilla crumble
ou / or
- La tourte de canard tiède aux châtaignes et cranberries, mesclun et condiment de pain d’épices
Warm duck, chestnut and cranberry “tourte”, mixed salad leaves and gingerbread chutney
ou / or
- Langoustine et noix de Saint-Jacques tiédies au bouillon chaud de verveine et citronnelle
Warm langoustine and scallops with hot lemon verberna and lemongrass broth
ou / or
- L’œuf de Loué Label Rouge cuit “parfait”, poêlée de champignons à l’ail, émulsion de persil plat
Perfectly poached Loué Red Label egg, pan-fried mushrooms with garlic, flat-leaf parsley emulsion
ou / or

- CHAMPAGNE** 10 cl
Taittinger - Prestige rosé
ou / or Louis Roederer - Collection 245
VIN / WINE 10 cl
AOC Saint-Romain - Le Clos du Château - Domaine Coste-Caumartin
ou / or AOP Sancerre - Cuvée du Connétable - Château de Sancerre - Sauvignon blanc

MAIS ENCORE / TO CONTINUE

- VEGAN** Le médaillon aux protéines de blé et soja, crumble au cacao, bavaois de chou vert et sauce au vin rouge
Wheat and soya medallions, cocoa crumble, green cabbage bavaois cream, and red wine sauce
ou / or
- La sole dorée sur l’arête au beurre d’Isigny AOP et citron confit,
pomme de terre écrasée, beurre blanc et citron caviar
Sole on the bone, pan-fried in Isigny PDO butter and preserved lemon, crushed potatoes, beurre blanc and finger lime
ou / or
- Le filet de Saint-Pierre poêlé, légumes du moment confits au beurre d’Isigny AOP, sauce vierge à l’orange
Pan-fried John Dory fillet, seasonal vegetables confit in Isigny PDO butter, orange sauce vierge
ou / or
- La pièce de bœuf rôtie origine France, confit d’échalotes et pommes de terre en mille-feuille, légumes du moment
Roast side of beef of French origin, confit shallots and potato mille feuille, seasonal vegetables
ou / or
- Le filet de canette jaune, salsifis braisés, gelée d’orange et yuzu,
condiment d’orange au miel et pickles de kumquat
Corn-fed duckling fillet, braised salsify, orange and yuzu jelly, orange chutney with honey and pickled kumquat
ou / or
- Le poulet jaune fermier Label Rouge cuit à la rotissoire et pommes de terre confites, huile à l’ail noir
Rotisserie farmhouse corn-fed chicken Red Label and confit potatoes, black garlic oil
ou / or

- CHAMPAGNE** 10 cl
Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut
ou / or Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut
ou / or Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut
VIN / WINE 10 cl
AOC Saint-Emilion Grand Cru - Château Capet-Guillier
ou / or AOC Châteauneuf-du-Pape - L’oratoire des Papes

POUR LE PLAISIR / FOR YOUR PLEASURE

- Déclinaison de fromages affinés AOP, raisins frais et en pickles
Assortment of PDO ripened cheeses, fresh and pickled grapes
ou / or
- VEGAN** Pavlova aux fruits de saison, émulsion coco, glace à l’avocat et lait de coco
Seasonal fruit pavlova, coconut emulsion, avocado and coconut milk ice cream
ou / or
- Savoureuse Valse Eternelle :
Ganache montée chocolat blanc, insert mangue-passion et biscuit dacquoise coco
Enchanted Ball Cake : Whipped white chocolate ganache, mango and passion fruit layer and coconut dacquoise biscuit
ou / or
- Sphère chocolat, poire pochée citronnelle-gingembre, mousse vanillée et sorbet poire
Chocolate sphere, lemongrass and ginger poached pear, vanilla mousse and pear sorbet
ou / or
- Les sorbets et fruits du moment
Sorbets selection and seasonal fruits
ou / or
- Fruits frais du moment en salade et crème fouettée vanillée
Seasonal fresh fruit salad and whipped vanilla cream
ou / or
- CHAMPAGNE** 10 cl
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec
ou / or Pierre Mignon - Ratafia de Champagne
VIN / WINE 10 cl
AOC Barsac - Château Coutet - 1er Grand Cru Classé

DESSERT D’ANNIVERSAIRE ⁽¹⁾ 45€
BIRTHDAY DESSERT ⁽¹⁾

Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d’anniversaire en début de repas !
Dessert à partir de 6 personnes

Celebrate your Birthday with us. Don’t forget to order your birthday dessert before your meal!
Dessert to share for 6 or more people

MENU P’TITS INVITÉS DE LUMIÈRE
LUMIERE’S LITTLE GUESTS 60€

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS
FOR CHILDREN AGES FROM 3 TO 11 YEARS

- Vittel® 33 cl ou Jus d’orange ou de pomme 25 cl ou Lait 20 cl
Vittel® 33 cl or Orange or Apple juice 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 et poireaux, copeaux de légumes et crème d’Isigny AOP
Leek and potato soup, vegetable chips and Isigny DPO cream
ou / or
- Muffin moelleux au blanc de dinde doré, à l’emmental et légumes, sauce cocktail
Golden turkey breast, emmental and vegetable muffin, cocktail sauce
ou / or
- Saumon fumé, crème au mascarpone citronnée, toast Kiri® ciboulette
Smoked salmon with lemon mascarpone cream, Kiri® chive toast
ou / or
- Œuf Loué Label Rouge cuit en cocotte, espuma de comté AOP, croûtons dorés à l’huile d’olive
Loué Red Label eggs en cocotte, PDO comté cheese foam, toasted croutons with olive oil

MAIS ENCORE / TO CONTINUE

- Pâtes Bio issues d’Ile-de-France :
VEGAN À la crème ou **VEGAN** À la sauce tomate ou **VEGAN** Au beurre
Organic pasta from Ile-de-France,
VEGAN with cream or **VEGAN** with tomato sauce or **VEGAN** with butter
ou / or
- Filet de poisson du moment pané et frit comme un fish&chips, brochette de fruit et riz blanc
Fried and breaded seasonal fillet of fish, fruit skewer and white rice
ou / or
- Pièce de bœuf poêlée origine France, jus de viande, pommes de terre et légumes
Pan fried French, beef, gravy, potato and vegetables
ou / or
- Le croque de bœuf :
Steak haché, comté, chiffonnade de salade liée à la sauce cocktail accompagné de pommes paille
Beef Croque : Minced steak, comté cheese, shredded salad with cocktail sauce and straw potatoes
ou / or
- Poulet jaune fermier, légumes fondants et pommes de terre confites
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
- Finger moelleux chocolat, caramel, glace vanille et noisettes torréfiées
MMoist chocolate cake finger, caramel, vanilla ice cream and roasted hazelnuts
ou / or
- Fruits du moment arrosés de coulis et barbe à papa
Seasonal fruit drizzled with coulis and candy floss
ou / or
- La Rose Enchantée⁽¹⁾ : bavaroise vanille, mousse fruits rouges et biscuit amande
The Enchanted Rose⁽¹⁾ : Vanilla bavaois, red berry mousse and almond biscuit

SÉLECTION DE BOISSONS
DRINK SELECTION

VINS BLANCS FRANÇAIS / FRENCH WHITE WINE		75 cl
AOC Montagny - Château de Chamilly - Les Reculeurons - Chardonnay		45€
AOC Saint-Romain - Le Clos du Château - Domaine Coste-Caumartin		67€
AOC Pernand-Vergelesses - Maison Champy		67€
VINS ROUGES FRANÇAIS / FRENCH RED WINE	37,5 cl	75 cl
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière	27€	45€
AOC Haut-Médoc - Château Cantemerle - Grand Cru Classé	42€	77€
AOC Haur-Médoc - Héritage de Chasse-Spleen		68€
BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINK		
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO SUCRES		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	50 cl	100 cl
Vittel	8€	12€
S.Pellegrino®	9€	13€
Perrier® Fines Bulles / Fine bubbles	9€	13€



CONSULTEZ
LE MENU
CHECK OUT
OUR MENU

Prix nets / Tax included
Veggie = végétarien
⁽¹⁾produit décongelé / defrosted product
Eau potable à votre disposition / Drinking water available

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
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