Walt's - an American Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

Œuf parfait, émulsion de crème de volaille et mouillettes de pain d'épices
Homard européen en tarte fine, compotée d'oignons à la betterave, caramel de grenade
Pièce de bœuf maturé grillée, pommes confites, chartreuse de choux verts
et ragoût de châtaignes à la truffe et jus corsé au Cabernet californien
Fromage
Dessert de fêtes et mignardises

Menu Végétarien

Blinis et crème de tomates confites
Tempura de polenta à la truffe, caramel de vincotto
Ragoût de châtaignes à la truffe en cannelloni de choux verts,
réduction de balsamique
Fromage
Dessert de fêtes et mignardises

Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Menu Enfant

Amuse-bouche

Tarte fine de crevettes sauvages, avocat et citron confit
Raviolo de jambon braisé, émulsion de lardons et cèpes
Feuilleté de fromage étoilé
Dessert des petits-bambins
Mignardises de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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

Walt's - an American Restaurant

Deuxième Service

Menu Adulte

Œuf parfait, émulsion de crème de volaille et mouillettes de pain d'épices
Homard européen en tarte fine, compotée d'oignons à la betterave, caramel de grenade
Filet de Saint-Pierre au poivre de Tasmanie, écumes de yuzu et de courge Butternut en deux façons
Pièce de bœuf maturé grillée, pommes confites, chartreuse de choux verts
et ragoût de châtaignes à la truffe et jus corsé au Cabernet californien
Fromage
Dessert de fêtes et mignardises

Menu Végétarien

Blinis et crème de tomates confites
Tempura de polenta à la truffe, caramel de vincotto
Vichyssoise de pommes de terre et choux-fleurs servis tièdes, émulsion au cresson
Ragoût de châtaignes à la truffe en cannelloni de chou vert, réduction de balsamique
Fromage
Dessert de fêtes et mignardises

Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Cuvée Disneyland® Paris
Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne
ou Vallée de la Loire - Sancerre AOC - Château de Sancerre

Vin rouge

Bordeaux AOC - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Menu Enfant

Amuse-bouche

Tarte fine de crevettes sauvages, avocat et citron confit
Filet de bar, fèves de soja et petits pois au beurre,
écrasée de pommes de terre et beurre de tarama de caviar
Raviolo de jambon braisé, émulsion de lardons et cèpes
Feuilleté de fromage étoilé
Dessert des petits-bambins
Mignardises de mon enfance

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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