

Auberge de Cendrillon

Type : Service à table *Table service*

Service 20h00 / 8 p.m.

Menu adulte / *Adult menu* 339€

Menu enfant / *Children's menu* 99€

Réductions / *Discounts*

Passeport Dream / *Passeport Fantasy*

Demandes spécifiques / *Special requests*

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / *Entertainment*

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and greet with Disney characters
- Magicien *Magician*
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*



Auberge de Cendrillon

Menu Adulte

Mise en bouche

Homard européen, vinaigrette, espuma d'oursin, salade d'herbes et légumes croquants
Médaille de lotte et Saint-Jacques, petits légumes et sauce safranée

Trou normand :

Sorbet de pomme verte et sa larme de Calvados

Filet de bœuf truffé en croûte, cocotte de mini-légumes et son jus corsé

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert du Nouvel an

Café et Mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Cœur de saumon mi-fumé, crème aux herbes et brioche au sel

Brouillade d'œufs au comté

Grenadin de veau, gratin de pomme de terre au fromage

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Mesclun d'herbes et asperges vertes, vinaigrette à la truffe

Risotto aux cèpes

Tourte aux épinards et légumes d'antan

Délice fromager :

Fourme d'Ambert, poire au sirop et raisins secs

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne,
eau

Vin blanc :

Chablis 1^{er} Cru AOC « Côte de Léchet » - Bourgogne
ou Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire

Vin rouge :

Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux
ou Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter

Champagne :

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

Auberge de Cendrillon

Adult Menu

Appetiser

European lobster, vinaigrette, sea urchin foam, salad leaves and crunchy vegetables

Monkfish medallion and scallops, baby vegetables and a saffron sauce

Entremet:

Green apple sorbet with a dash of Calvados

Truffled beef fillet, casserole of baby vegetables, full-bodied jus

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Mild-smoked salmon filet, herb cream and savoury brioche

Scrambled eggs with Comté cheese

Medallion of veal with cheesy potato gratin

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Mixed leaf salad and green asparagus, truffle vinaigrette

Porcini mushroom risotto

Spinach and old-fashioned vegetable tourte

Cheese plate:

Fourme d'Ambert with pear in syrup and raisins

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person,

water

White wine:

*Chablis 1^{er} Cru AOC "Côte de Léchet" - Bourgogne
or Sancerre Aoc - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*

Red wine:

*Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux
or Savigny Les Beaune AOC - Vieilles vignes - Jean Luc et Paul Aegerter*

Champagne:

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut - Imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice

or Refreshing drink

