

# Blue Lagoon Restaurant

## Type : Service à table *Table service*

Service .....	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	199€ ( <i>Premier service / First seating</i> )
.....	239€ ( <i>Deuxième service / Second seating</i> )
Menu enfant <i>Children's menu</i> .....	59€ ( <i>Premier service / First seating</i> )
.....	69€ ( <i>Deuxième service / Second seating</i> )

## Réductions / *Discounts*

Passeport Dream / Passeport Fantasy

## Demandes spécifiques / *Special requests*

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

## Animations / *Entertainment*

- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Magicien pirate *Pirate magician*
- Musiciens et danseurs *Musicians and dancers*



# *Blue Lagoon Restaurant*

## **Premier Service**

### **Menu Adulte**

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines au fruit de la passion, vinaigrette mangue

Tournedos de veau, beurre rouge, poivre de Sichuan,  
pince de homard, purée de céleri aux éclats de truffe, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort :  
chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### **Menu Enfant**

Mise en bouche

Trio de petits farcis de tomate

Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### **Menu Végétarien**

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue  
Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort :  
chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

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 :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

### **Boissons Enfant**

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Blue Lagoon Restaurant*

## **First Seating**

### **Adult Menu**

*Appetiser*

*Whole rock lobster on a salad of root vegetables and passion fruit, mango vinaigrette*

*Veal tournedos, red butter, Sechuan pepper, lobster claw,  
truffled celeriac puree and braised vegetables*

*Roquefort coated in three ways:  
popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Appetiser*

*Trio of stuffed tomatoes*

*Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

*Salad of root vegetables and tropical fruits, vegetable makis, mango vinaigrette*

*Braised vegetables with porcini mushrooms, potato rosette, spicy tomato sauce*

*Roquefort coated in three ways:  
popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue*

*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:*

*Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*

*Red wine:*

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

*Champagne:*

*Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*

# *Blue Lagoon Restaurant*

## **Deuxième Service**

### **Menu Adulte**

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines au fruit de la passion, vinaigrette mangue

Noix de Saint-Jacques rôtie, beurre blanc aux agrumes, risotto au lait de coco

Tournedos de veau, beurre rouge, poivre de Sichuan, pince de homard, purée de céleri aux éclats de truffe, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### **Menu Enfant**

Mise en bouche

Trio de petits farcis de tomate

Dos de volaille coco, frites de patate douce, légumes confits

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### **Menu Végétarien**

Mise en bouche

Salade de racines aux fruits des îles, makis de légumes, vinaigrette de mangue

Velouté de potimarron aux giroles et châtaignes

Poêlée de légumes confits aux cèpes, rosace de pomme de terre, rougail de tomate

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

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 :

Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Vin rouge :

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

Champagne :

Tsarine Cuvée Premium

### **Boissons Enfant**

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Blue Lagoon Restaurant*

## **Second Seating**

### **Adult Menu**

*Appetiser*

*Whole rock lobster on a salad of root vegetables and passion fruit, mango vinaigrette*

*Roasted scallops, citrus beurre blanc sauce, coconut milk risotto*

*Veal tournedos, red butter, Sichuan pepper,  
lobster claw, truffled celeriac puree and braised vegetables*

*Roquefort coated in three ways:  
popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Appetiser*

*Trio of stuffed tomatoes*

*Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

*Salad of root vegetables and tropical fruits, vegetable makis, mango vinaigrette*

*Cream of pumpkin soup with chanterelles and chestnuts*

*Braised vegetables with porcini mushrooms, potato rosette, spicy tomato sauce*

*Roquefort coated in three ways:  
popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue*

*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:*

*Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*

*Red wine:*

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

*Champagne:*

*Tsarine Cuvée Premium*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*

