

California Grill

Disneyland Hotel

Type : Service à table *Table service*

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	279€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	399€ (<i>Deuxième service / Second seating</i>)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	80€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	99€ (<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*

- Rencontre avec des Personnages Disney
Meet and Greet with Disney characters
- Ateliers récréatifs pour les enfants *Entertaining workshops for children*



California Grill

Premier Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Méli-mélo de quinoa bio à la truffe et homard parfumé d'une mayonnaise au yuzu et copeaux de caviar séché

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services :

laqué au poivre sauvage avec gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver glacés au champagne,
et en cuisson douce avec sa purée de racines à l'huile d'olive

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An

Menu Enfant

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites
et champignons façon burger

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An

ou Sorbet maison et fruits de saison

Boissons Adulte

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

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux
ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

ou Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne
ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis
ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

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

California Grill

First Seating

Adult Menu

Appetiser

Medley of organic quinoa with truffle and lobster with yuzu mayonnaise and dried caviar shavings

Japanese Wagyu beef served two ways:

*wild pepper glazed with a potato cake and champagne-glazed winter vegetables;
slow-cooked with a root vegetable purée and olive oil*

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

New Year's Dessert

Children's Menu

Appetiser

Festive food from around the world:

lobster claw, smoked salmon and liver mousse

*Casserole of chicken and morel mushrooms,
hamburger-style braised potato and mushroom stack*

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Black truffle tureen

Tomato and tofu in pastry, kale pesto and seasonal salad leaves

Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

New Year's Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

*and one glass of champagne per person,
water*

White wine:

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

or Cigalus - IGP Aude Hauterive

or Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Red wine:

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne

or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

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

California Grill

Deuxième Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Méli-mélo de quinoa bio à la truffe et homard parfumé d'une mayonnaise au yuzu et copeaux de caviar séché
Noix de Saint-Jacques française, risotto crémeux et cryoextraction de betterave au beurre doux

Bœuf wagyu (origine Japon) en deux services :

laqué au poivre sauvage avec gâteau de pomme de terre et légumes d'hivers glacé au champagne,
et en cuisson douce avec sa purée de racines à l'huile de truffe

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Filet de bar rôti et celentani à la crème d'asperge

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Mille-feuille de tomates et tofu, pesto de choux kale et pousses fraîches du moment

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert du Nouvel An ou Sorbet maison et fruits de saison

Café et mignardises

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)

et 1 coupe de champagne par personne, eau

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux
ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

ou Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne
ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis
ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

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

California Grill

Second Seating

Adult Menu

Appetiser

Brioche, organic quinoa with truffle and lobster, mayonnaise with hassaku pomelo and dried caviar shavings

French scallops, creamy risotto and cryoextracted beetroot with unsalted butter

Japanese Wagyu beef served two ways: wild pepper glazed with a potato cake and champagne-glazed winter vegetables; slow-cooked with root vegetables puréed with truffle oil

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

New Year's Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Festive food from around the world: lobster claw, smoked salmon and liver mousse

Roasted filet of bass with cellentani pasta and an asparagus cream sauce

Casserole of chicken and morel mushrooms, hamburger-style braised potato and mushroom stack

New Year's Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Black truffle tureen

Tomato and tofu in pastry, kale pesto and seasonal salad leaves

Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

New Year's Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Coffee and petits fours

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

and one glass of champagne per person, water

White wine:

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

or Cigalus - IGP Aude Hauterive

or Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Red wine:

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne

or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

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



*Expérience
Personnages Disney
Disney Character Experience*