

Plaza Gardens Restaurant

Type : Buffet

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i>	189€ (Premier service/First seating)
.....	229€ (Deuxième service/Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	49€ (Premier service/First seating)
.....	69€ (Deuxième service/Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

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

Animations / Entertainment

- Magicien *Magician*
- Rencontre avec des Personnages Disney *Meet and greet with Disney Characters*
- Quartet musical *Musical quartet*



Plaza Gardens Restaurant

Premier Service

Entrées

Banc de l'écailler : huîtres, homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche et condiments

Assortiment de salades composées

Antipasti (artichaut à l'huile, poivrons marinés, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis

Foie gras de canard, confiture d'oignons, brioche au sel de Guérande

Clam chowder de Boston et croûtons à l'ail

Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola

Terrine de St-Jacques, crème aux herbes

Pâté en croûte au foie de canard

Saumon mariné aux épices douces, mini blinis et émulsion au wasabi

Rouget aux aromates

Tartines de focaccia au speck et tomate séchées

Déclinaison de poissons fumés (espadon, flétan, maquereau au poivre) et perles de caviar de hareng

Plats

Volaille fermière, jus aux trompettes

Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Carré de cochon de lait, jus aux girolles

Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine

Filet de bar sauce champagne et coquillages sautés

Joue de bœuf braisée au vin rouge corsé

Filet de canette rôtie aux fruits rouges

Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan

Risotto aux St-Jacques et brisures de truffe

Accompagnements

Gratin de pomme de terre aux morilles

Légumes d'antan aux châtaignes, beurre blanc à la sarriette

Pomme amandine confite à l'ail et au romarin

Riz parfumé de Camargue

Poêlée forestière

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes paillason

Pâtes sauce bolognaise

Duo d'haricots vert et haricots beurre persillé

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Salade de mâche à l'huile de noisette

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel an

Cascade de fruits de saison

Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow

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 : Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

First Seating

Starters

Seafood bar: oysters, lobster, langoustines, prawns, shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade, and condiments

Selection of mixed salads

Antipasti (artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers)

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

Boston clam chowder with garlic croutons

Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola

King scallop terrine, herb cream

Duck liver in a pastry case

Sliced salmon marinated in mild spices, mini blinis and wasabi emulsion

Red mullet with herbs

Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Medley of smoked fish (swordfish, halibut, peppered mackerel) and herring caviar

Main Dishes

Free-range chicken, black chanterelle jus

Stuffed veal breast, chestnut cream

Rack of suckling pig, chanterelle jus

American-style fricassee of squid and king prawns

Sea bass fillet, champagne sauce and sautéed shellfish

Braised beef cheek in full-bodied red wine

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

King scallop risotto and truffle pieces

Side Dishes

Potato gratin with morel mushrooms

Traditional vegetables with chestnuts, beurre blanc with savory

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary

Camargue aromatic rice

Pan-fried autumn vegetables

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Potato pancake

Pasta bolognese

Green bean and butter bean duo with parsley butter

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Lamb's lettuce salad with hazelnut oil

Desserts

Selection of New Year's desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of gourmet verrines

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

Coffee and petits four

Adult Drinks

1/2 bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne

Red wine: Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

Plaza Gardens Restaurant

Deuxième Service

Entrées

Banc de l'écailler : huîtres, homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, pinces de tourteaux, moules de Nouvelle-Zélande à l'escabèche et condiments

Assortiment de salades composées

Antipasti : artichaut à l'huile, poivrons marinés, oignons confits, batoun de chèvre, piquillos farcis
Clam chowder de Boston et croûtons à l'ail

Jambon Serrano, pastrami, saucisson lyonnais, bresaola et gressinis à la fleur de sel
Terrine de St-Jacques crème aux herbes

Pâté en croûte au foie gras

Saumon mariné aux épices douces, mini blinis et émulsion au wasabi

Rouget aux aromates

Foie gras de canard, confiture d'oignons, brioche au sel de Guérande

Déclinaison de poissons fumés (espadon, flétan maquereau au poivre) et perles de caviar de hareng
Tartines de focaccia au speck et tomate séchées

Navettes farcies au crabe

Plats

Volaille fermière, jus aux trompettes

Poitrine de veau farcie, crème de châtaigne

Carré de cochon de lait, jus aux girolles

Fricassée d'encornets et gambas à l'américaine

Filet de bar sauce champagne et coquillages sautés

Joue de bœuf braisée au vin rouge corsé

Navarin de lotte et sauce homardine

Dos de cabillaud au crumble de chorizo au jus d'étrille

Filet de canette rôtie aux fruits rouges

Tagliatelles fraîches aux cèpes et parmesan

Risotto aux St-Jacques et brisures de truffe

Accompagnements

Gratin de pomme de terre aux morilles / Légumes d'antan beurre blanc à la sarriette

Pommes amandine confites à l'ail et au romarin / Riz parfumé de Camargue / Poêlée forestière

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pomme paillason

Pâtes sauce bolognaise

Duo d'haricots verts et haricots beurre persillé

Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Salade de mâche à l'huile de noisette

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An

Cascade de fruits de saison

Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais et chamallow

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 : Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Champagne : Tsarine Cuvée Premium

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

Plaza Gardens Restaurant

Second Seating

Starters

Seafood bar: oysters, lobster, langoustines, prawns, shrimps, whelks, crab claws, New Zealand mussels in a spicy marinade, and condiments

Selection of mixed salads

Antipasti: artichokes in oil, marinated peppers, caramelised onions, ham and goat's cheese rolls, stuffed piquillo peppers

Boston clam chowder with garlic croutons

Serrano ham, pastrami, Lyon sausage, bresaola and bread sticks with fleur de sel

King scallop terrine with herb cream

Duck liver in a pastry case

Sliced salmon marinated in mild spices, mini blinis and wasabi emulsion

Red mullet with herbs

Duck foie gras, onion jam, Guérande salt brioche

Medley of smoked fish (swordfish, halibut, peppered mackerel) and herring roe

Focaccia toasts with speck ham and dried tomatoes

Mini crab-filled "navette" buns

Main Dishes

Free-range chicken, black chanterelle jus

Stuffed veal breast, chestnut cream

Rack of suckling pig, chanterelle jus

American-style fricassee of squid and king prawns

Sea bass fillet, champagne sauce and sautéed shellfish

Braised beef cheek in full-bodied red wine

Monkfish navarin and lobster sauce

Cod loin and chorizo crumble with swimmer crab jus

Roast duckling fillet with red fruits

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan

King scallop risotto and truffle pieces

Side Dishes

Potato gratin with morel mushrooms / Traditional vegetables, beurre blanc with savory

Caramelised Amandine potatoes with garlic and rosemary / Camargue aromatic rice

Pan-fried autumn vegetables

Children's Buffet

Breaded fish fillet

Potato pancake

Pasta bolognese

Green bean and butter bean duo with parsley butter

Cheeses

Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread

Lamb's lettuce salad with hazelnut oil

Desserts

Selection of New Year's desserts

Cascade of seasonal fruits

Selection of gourmet verrines

Chocolate fountain, fresh fruit and marshmallow skewers

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: Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild

Champagne: Tsarine Cuvée Premium

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink

