

# Walt's

## an American Restaurant

### Type : Service à table / Table service

Service .....	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte <i>Adult menu</i> .....	219€ (Premier service / First seating)
.....	259€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i> .....	69€ (Premier service / First seating)
.....	79€ (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*
- Duo musical *Musical duet*
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*



# Walt's - an American Restaurant

## Premier Service

### Menu Adulte

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épices et chips de lard fumé

Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée,  
écume d'orange et salade de la mer

Canon d'agneau farci, viennoise de pepper jack, mac'n'cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Menu Enfant

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit et dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille jaune des landes, sauce aux cèpes, gratin dauphinois et mélange de légumes

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny et tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir, émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée, écrasée de pomme de terre

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

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

Vin rouge :

Crozes Hermitage AOC - « Les Jalets » - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône  
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne :

Lanson Black Label Brut

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante



# *Walt's - an American Restaurant*

## **First Seating**

### **Adult Menu**

*Slow-baked egg, gingerbread emulsion and smoky bacon chips*  
*Crab meat ravioli, langoustine escabeche, vinaigrette jelly, orange foam and salad from the sea*  
*Canon of lamb stuffed with pepper jack cheese,  
mac'n'cheese with truffled artichoke cream, mixed leaf salad*  
*Cheese Board:*  
*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*  
*New Year Dessert*  
*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Chef's Appetiser*  
*Marinated salmon with a preserved lemon cream and crispy avocado dipping sticks*  
*Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables*  
*New Year Dessert*  
*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Cream of watercress soup with a quenelle of Crème d'Isigny and a parmesan tuile*  
*Selection of raw and lightly cooked baby vegetables, black bread crumble, saffron garlic emulsion*  
*Tofu tempura and leeks confit, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes*  
*Cheese Board:*  
*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*  
*New Year 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 AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne  
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*  
*Red wine:*  
*Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône  
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*  
*Champagne:*  
*Lanson Black Label Brut*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*

# Walt's - an American Restaurant

## Deuxième Service

### Menu adulte

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épices et chips de lard fumé  
Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée,  
écume d'orange et salade de la mer

Saint-Pierre façon Newburg, légumes d'hiver confits au beurre de baratte, crumble de pain noir

Entre-deux :

Sorbet pomme verte, Bourbon Jim Beam

Canon d'agneau farci viennoise de pepper jack,  
mac'n'cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

Dessert du Nouvel An

Café et mignardises

### Menu Enfant

Mise en bouche du chef

Saumon mariné, crème de citron confit, dips d'avocat croustillant

Suprême de volaille jaune des landes, sauce aux cèpes, gratin dauphinois et mélange de légumes

Dessert du Nouvel An

Sucreries de mon enfance

### Menu Végétarien

Velouté de cresson, quenelle de crème d'Isigny et tuile de parmesan

Mini-légumes crus et cuits légèrement acidulés, crumble de pain noir,  
émulsion d'ail safranée

Tempura de tofu et poireaux confits, hollandaise truffée,  
écrasée de pomme de terre Chili végétarien façon Walt's

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource, Beaufort

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

Vin rouge : Crozes Hermitage AOC - « Les Jalets » - P. Jaboulet Ainé - Vallée du Rhône  
ou Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Champagne : Lanson Black Label Brut

### Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante

# *Walt's - an American Restaurant*

## **Second Seating**

### **Adult Menu**

*Slow-baked egg, gingerbread emulsion and smoky bacon crisps  
Crab meat ravioli, langoustine escabeche, vinaigrette jelly, orange foam and salad from the sea  
Newburg style John Dory, butter-braised winter vegetables, black bread crumble*

*Interlude:*

*Green apple sorbet with Jim Beam Bourbon*

*Canon of lamb stuffed with pepper jack cheese, mac'n'cheese with truffled artichoke cream, mixed leaf salad*

*Cheese Board:*

*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*

*New Year's Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Chef's Appetiser*

*Marinated salmon with preserved lemon cream, crispy avocado dipping sticks*

*Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables*

*New Year's Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Cream of watercress soup with a quenelle of Crème d'Isigny and a parmesan tuile  
Selection of raw and lightly cooked baby vegetables, black bread crumble, saffron garlic emulsion  
Tofu tempura and braised leeks, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes*

*Walt's vegetarian chili*

*Cheese Board:*

*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*

*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 AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne  
or Sancerre AOC - Château de Sancerre - Vallée de la Loire*

*Red wine:*

*Crozes Hermitage AOC - "Les Jalets" - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône  
or Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter*

*Champagne:*

*Lanson Black Label Brut*

### **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice  
or Refreshing drink*



