

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>	179€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	199€ (<i>Deuxième service / Second seating</i>)
Menu enfant <i>Children's menu</i>	59€ (<i>Premier service / First seating</i>)
.....	59€ (<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 les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus
- Magicien pirate *Pirate magician*
- Violoniste pirate *Pirate violonist*



Blue Lagoon Restaurant

Premier Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Langouste entière sur salade de racines au fruit de la passion, vinaigrette mangue
Suprême de pintade forestière, gâteau de patate douce aux girolles, poêlée de légumes confits

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

Dessert de Noël
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 de Noël
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 de Noël
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

Breast of guinea fowl with mushrooms, sweet potato cake with chanterelles, sautéed vegetables

Roquefort coated in three ways:

popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Trio of stuffed tomatoes

Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables

Festive 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

Festive 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

Suprême de pintade forestière, gâteau de patate douce aux girolles, poêlée de légumes confits

Trilogie de Roquefort :

chocolat pétillant, biscuit de Reims et meringue

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfant

Mise en bouche

Trio de petits farcis de tomate

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

Dessert de Noël

Sucrerie 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 girolles 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 de Noël

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

Breast of guinea fowl with mushrooms, sweet potato cake with chanterelles, braised vegetables

Roquefort coated in three ways:

popping chocolate, pink Reims biscuits, and meringue

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Trio of stuffed tomatoes

Chicken with coconut, sweet potato fries, braised vegetables

Festive 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

Festive 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*

