

# 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> .....	199€ (Premier service / First seating)
.....	219€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant <i>Children's menu</i> .....	59€ (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

- Rencontre avec des Personnages Disney et le Père Noël  
*Meet and Greet with Disney characters and Santa Claus*
- Sculpteur de ballons *Balloon sculptor*
- Duo Musical *Musical Duet*



# Walt's - an American Restaurant

## Premier Service

### Menu Adulte

Œuf cocotte basse température, émulsion de pain d'épice et chips de lard fumé  
Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écumes 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 et Beaufort

Dessert de Noël

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 de Noël

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 ratte

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

### Boissons Adulte

1/2 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 :

St Joseph « La Grande Pompée » - 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 fruit Minute Maid  
ou Boisson rafraîchissante



# *Walt's - an American Restaurant*

## **First 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*

*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*

*Festive Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Chef's Appetiser*

*Marinated salmon with a preserved lemon cream, crispy avocado dipping sticks*  
*Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables*

*Festive 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 confits, truffled Hollandaise sauce, crushed ratte potatoes*

*Cheese Board:*

*Fourme d'Ambert, Chaource and Beaufort*

*Festive Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Adult Drinks**

*1/2 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:*

*St Joseph "La Grande Pompée" - 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 base température, émulsion pain d'épice et chips de lard fumé  
Raviole de chair de tourteau, langoustines en escabèche, vinaigrette en gelée, écumes 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 and cheese à la crème d'artichaut truffée, salade d'herbes

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

### **Menu Enfants**

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 de Noël

Sucrerie de mon enfance

### **Menu Végétarien**

Mise en bouche

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 ratte

Chili végétarien façon Walt's

Délices fromagers :

Fourme d'Ambert, Chaource et Beaufort

Dessert de Noël

Café et mignardises

### **Boissons Adulte**

1/2 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 :

St Joseph « La Grande Pompée » - 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 fruit 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, buttered-braised winter vegetables, black bread crumble*

*Interlude:*

*Green apple sorbet, 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*

*Festive Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Children's Menu**

*Chef's Appetiser*

*Marinated salmon, preserved lemon cream, crispy avocado dipping sticks*  
*Chicken supreme with porcini mushroom sauce, potatoes dauphinoise and mixed vegetables*

*Festive Dessert*

*Old-fashioned sweets*

### **Vegetarian Menu**

*Appetiser*

*Cream of watercress soup with a quenelle of Crème d'Isigny and a parmesan crisp*  
*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*

*Festive Dessert*

*Coffee and petits fours*

### **Adult Drinks**

*1/2 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:*

*St Joseph "La Grande Pompée" - 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*



