

140€

SOUS L'OCÉAN

Langoustine, coquillages, agrumes

ou

LE BOUILLON DE MADAME SAMOVAR

Ravioles aux légumes racines, truffes noires

ou

LA SOUPE DE LA FÉE MARRAINE

Gnocchi potimarron, châtaigne, oseille



LA COCOTTE DES CARAÏBES

Thon mi-cuit, passion, tamarin

ou

CANARD AUX RAYONS DE MIEL ET DE SOLEIL

Orange et navet

ou

LE TAJINE DU PRINCE ALI

Poularde farcie aux dattes et citron confit



LE SABLE DE L'ARCHE PERDUE

Vanille, caramel, citron confit, crumble aux amandes

ou

LE SOUFLÉ MICKEY

Chocolat du Pérou et noisettes du Piémont

ou

LE GÂTEAU DE PRINCESSE AURORE

Myrtilles, vanille et baies de Timut

€140

UNDER THE SEA

Langoustine, shellfish, citrus fruits

or

MRS. POTTS' BREW

Root vegetables ravioli, black truffle

or

FAIRY GODMOTHER'S SOUP

Red kuri squash gnocchi, chestnut, sorrel



CARIBBEAN CASSEROLE

Seared bluefin tuna, passion fruit, tamarind

or

WANDERING BEAR'S DELIGHT

Duck, honey, orange and turnip

or

PRINCE ALI'S TAGINE

Poularde stuffed with dates and preserved lemon



LOST ARK SHORTBREAD

Vanilla, caramel, candied lemon, almond crumble

or

MICKEY'S SOUFFLÉ

Peruvian chocolate and Piedmont hazelnuts

or

PRINCESS AURORA'S GATEAU

Blueberries, vanilla and Timut berries

200€

SOUS L'OCÉAN

*Langoustine, coquillages, agrumes,
caviar Impérial de Sologne*



LE BOUILLON DE MADAME SAMOVAR

Ravioles aux légumes racines, truffes noires



LA RATATOUILLE DE RÉMY

Condiment eau de tomate et balsamique blanc



SPAGHETTI DE TONY ET JOE

Veau confit, jus de veau tomate, émulsion Comté



LA POMME ENSORCELÉE

Basilic, citron caviar

€200

UNDER THE SEA

*Langoustine, shellfish, citrus fruits,
Imperial Sologne caviar*



MRS. POTTS' BREW

Root vegetables ravioli, black truffle



REMY'S RATATOUILLE

Tomato water and white balsamic condiment



TONY AND JOE'S SPAGHETTI

Veal confit, tomato veal jus, Comté cheese emulsion



THE ENCHANTED APPLE

Basil, caviar lime

MENU ENFANT

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS

70€

L'OEUF MAYO DU BOIS DE SHERWOOD

Branchage parmesan et herbes

OU LA SOUPE DE LA FÉE MARRAINE

Gnocchi potimarron, châtaigne



DÉLICE D'OURSON GOURMAND

Poulet, jus au miel et carotte confites

OU LE FESTIVAL DES LANTERNES

Fish & chips, sauce tartare

OU LE CORDON BLEU À LA GUSTEAU

Escalope de veau, Comté, purée de pommes de terre



LES BISCUITS D'ALICE

Fraise et chocolat

OU LA NOISETTE GLACÉE DE TIC & TAC

Emulsion chocolat chaud

OU LA SALADE DE FRUITS DE PETIT JEAN

Tuile croquante, jus vanille



VITTEL® (33 CL) OU MINUTE MAÏD ORANGE, POMME (25 CL)
OU LAIT (20 CL). AUTRE BOISSON FRAÎCHE (25 CL) SUR DEMANDE
EN REMPLACEMENT DU PRODUIT PROPOSÉ

CHILDREN'S MENU

FOR CHILDREN AGED 3 TO 11

€70

SHERWOOD FOREST EGG MAYONNAISE

Parmesan and herb twigs

OR FAIRY GODMOTHER'S SOUP

Red kuri squash gnocchi, chestnut



GOURMET BEAR'S DELIGHT

Chicken, honey jus and candied carrot

OR THE LANTERN FESTIVAL

Fish & chips, tartar sauce

OR GUSTEAU'S CORDON BLEU

Veal escalope, Comté cheese, mashed potatoes



ALICE'S COOKIES

Strawberry and chocolate

OR CHIP & DALE'S HAZELNUT ICE CREAM

Hot chocolate emulsion

OR LITTLE JEAN'S FRUIT SALAD

Crispy tuile with vanilla sauce



VITTEL® (33 CL) OR MINUTE MAID ORANGE, APPLE (25 CL)
OR MILK (20 CL). OTHER COLD DRINKS (25 CL) AVAILABLE UPON
REQUEST MAY REPLACE THE PRODUCTS ON OFFER