

MENU



UN RECUEIL D'INFORMATION SUR LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE, N'HÉSITEZ PAS À VOUS SIGNALER
ET À LE DEMANDER À L'UN DE NOS CAST MEMBERS

140€

SOUS L'OCÉAN

Langoustine, coquillages, agrumes

ou

LE BOUILLON DE MADAME SAMOVAR

Morilles farcies, ricotta, fèves

ou

LES FLÈCHES DE ROBIN

Asperges vertes, condiment orange



LA COCOTTE DES CARAÏBES

Thon mi-cuit, passion, tamarin

ou

LE DÉFI D'ARTHUR

Filet de bœuf, légumes printaniers

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 SOUFFLÉ MICKEY

Chocolat du Pérou et noisettes du Piémont

ou

LE GÂTEAU DE PRINCESSE AURORE

Myrtilles, vanille et baies de Timut

MENU



A LIST OF THE ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE
UPON REQUEST WITH ANY OF OUR CAST MEMBERS; PLEASE MAKE
A CAST MEMBER AWARE OF ANY ALLERGIES YOU MAY HAVE

€140

UNDER THE SEA

Langoustine, shellfish, citrus fruits

or

MRS. POTTS' BREW

Stuffed morels, ricotta, broad beans

or

ROBIN'S ARROWS

Green asparagus, orange condiment



CARIBBEAN CASSEROLE

Seared bluefin tuna, passion fruit, tamarind

or

ARTHUR'S CHALLENGE

Beef filet, spring vegetables

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