

LA  
TABLE DE  
LUMIÈRE

HORAIRES D’OUVERTURE DE 18H00 À 22H30  
OPENING HOURS FROM 6.00 P.M. UNTIL 10.30 P.M.

UNE FABLE DE FESTINS ET DE METS RAFFINÉS / A FINE DINING FABLE FOR THE AGES

PRENEZ PLACE AUX CÔTÉS DES PERSONNAGES DISNEY ROYAUX DANS UN DÉCOR SOMPTUEUX INSPIRÉ DE L’EMBLÉMATIQUE GALERIE  
DES GLACES DE VERSAILLES ET DE L’UNIVERS DE LA BELLE ET LA BÊTE  
BE OUR GUEST ALONGSIDE ROYAL DISNEY CHARACTERS IN A MAGICAL SETTING INSPired BY THE ICONIC HALL OF MIRRORS IN THE ROYAL PALACE  
OF VERSAILLES AND DISNEY CLASSIC BEAUTY AND THE BEAST

MENU VIE DE CHÂTEAU  
THE ROYAL MENU 120 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU, NOUS VOUS SUGGÉRONS AU PRIX DE 60 €  
UN CHOIX DE 3 CHAMPAGNES (3 X 10 CL) PARMi NOTRE SÉLECTION  
TO ACCOMPANY YOUR MEAL, MAY WE SUGGEST SOME CHAMPAGNE (3 X 10 CL)  
FROM OUR SELECTION € 60

POUR COMMENCER / TO START

**VEGAN** Les tomates du moment au naturel et confites à l’huile d’olive des Baux-de-Provence, réduction de vin rouge  
Seasonal tomatoes in their juices roasted in Baux-de-Provence olive oil, red wine reduction

ou / or  
Le délicat velouté de champignons, crème d’Isigny relevée au poivre,  
croûtons de pain au levain et éclats de noixettes grillées  
Cream of mushroom soup, Isigny crème fraîche, black pepper, sourdough croutons and chopped toasted hazelnuts

ou / or  
La tourte de canard tiède aux pistaches vertes et cranberries,  
mesclun et condiment de framboises au vinaigre de Reims  
Baked duck, pistachio and cranberry tart, mixed salad leaves and Reims raspberry vinegar

ou / or  
Le homard européen et tartare d’avocat, mangue et olives taggiasche, vinaigrette d’agrumes et graines de grenade  
European lobster with avocado, mango and Taggiasca olive tartare, citrus dressing and pomegranate seeds

ou / or  
L’œuf de Loué Label rouge cuit “parfait”, coulis d’asperges vertes, copeaux de comté AOP et amandes torréfiées  
Perfectly poached Loué Red Label egg, green asparagus sauce, Comté AOP cheese shavings and toasted almonds

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)  
ou / or Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

MAIS ENCORE / TO CONTINUE

**VEGAN** Le médaillon aux protéines de blé et soja, portobello et pakchoï rôtis,  
sauce aux champignons et coulis de roquette  
Wheat and soya medallion, portobello mushroom and bok choy rosti, mushroom sauce and rocket sauce

ou / or  
La sole dorée sur l’arête au beurre d’Isigny et citron confit, pomme de terre écrasée, beurre blanc et citron caviar  
Sole on the bone pan fried in Isigny butter and preserved lemon, crushed potatoes, beurre blanc with finger lime

ou / or  
Le filet de Saint-Pierre poêlé, endives braisées à l’orange,  
salsa de tomates et gingembre aux fruits du verger, palets de pommes de terre au curcuma  
Pan-fried John Dory fillet, braised endives à l’orange, tomato, ginger and orchard fruit salsa, potato and turmeric cakes

ou / or  
La pièce de bœuf rôtie origine France, confit d’échalotes et pommes de terre en mille-feuille, légumes du moment  
Roast side of beef of French origin, confit shallots and potato mille feuille, seasonal vegetables

ou / or  
L’agneau fermier rôti aux aromates, oignon grillé et cébette, sauce “tiger” aux fèves de soja, polenta crémeuse  
Roast farmhouse lamb with herbs, grilled onion and spring onions, “tiger” sauce with soya beans, creamy polenta

ou / or  
Le poulet jaune fermier cuit à la rotissoire et pommes de terre confites, huile à l’estragon  
Rotisserie farmhouse corn-fed chicken and confit potatoes, tarragon oil

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)  
ou / or Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)  
ou / or Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

POUR LE PLAISIR / FOR YOUR PLEASURE

La faisselle aux herbes fraîches et échalotes roses, tuile craquante et huile de courge  
Faisselle with fresh herbs and pink shallots, crisp tuile and pumpkin seed oil

ou / or  
**VEGAN** L’émulsion coco à l’aloe vera, mangue fraîche et en granité, riz soufflé au chocolat  
Coconut and aloe vera emulsion, fresh mango and mango granita, chocolate puffed rice

ou / or  
Savoureuse Valse Eternelle :  
Ganache montée chocolat blanc, insert poire vanillée et biscuit dacquoise  
Enchanted Ball Cake: Whipped white chocolate ganache, vanilla poached pear insert and dacquoise biscuit

ou / or  
Entremet du Grand Chambellan :  
Crèmeux chocolat blanc au basilic, fraises fraîches, fines feuilles de chocolat noir et amandes caramélisées  
Royal Indulgence: White chocolate and basil crèmeux, fresh strawberries, fine layers of dark chocolate and caramelised almonds

ou / or  
Les sorbets et fruits du moment  
Sorbet selection and seasonal fruit

ou / or  
Fruits frais du moment en salade et crème fouettée vanillée  
Seasonal fresh fruit salad and whipped vanilla cream

ou / or  
Déclinaison de fromages affinés AOP, raisins frais et en pickles  
Assortment of AOP ripened cheeses, fresh and pickled grapes

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec / semi dry (10 cl)  
ou / or Ratafia de champagne / Champagne Ratafia (10 cl)

DESSERT D’ANNIVERSAIRE\*  
BIRTHDAY DESSERT\*

Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d’anniversaire en début de repas  
Celebrate your Birthday with us. Don’t forget to order your birthday dessert before your meal!

Dessert à partir de 6 personnes / Dessert to share for 6 or more people 45 €

MENU P’TITS INVITÉS DE LUMIÈRE  
LUMIERE’S LITTLE GUESTS 60 €

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS  
FOR 3 TO 11-YEAR-OLDS

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange, Pomme (25 cl) ou Lait (20 cl)  
Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange, Apple (25 cl) or Milk (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé  
Other cold drinks (25 cl) available upon request to replace the products on offer

POUR COMMENCER / TO START

Velouté de pommes de terre, légumes crus-cuits et crème d’Isigny  
Cream of potato velouté, seasonal vegetables and Isigny cream

ou / or  
Crevettes confites à l’huile d’olive, crèmeux d’avocat et crumble de parmesan  
Confit prawns in olive oil, avocado cream and parmesan crumble

ou / or  
Feuilleté au comté AOP et légumes en julienne  
Comté AOP puff pastry with julienne vegetables

ou / or  
Œufs mimosa, purée de persil, pomme verte et vinaigre de cidre  
Stuffed eggs, parsley purée, green apple and cider vinegar

MAIS ENCORE / TO CONTINUE

Pâtes Bio issues d’Ile-de-France : en gratin à l’emmental et jambon cuit,  
ou A la crème ou A la sauce tomate Au beurre  
Organic Ile-de-France region pasta: au gratin with Emmental cheese and ham,  
or with cream or with tomato sauce or with butter

ou / or  
Filet de Bar rôti, crèmeux de carotte au beurre d’Isigny  
Roasted sea bass fillet, creamy carrot with Isigny butter

ou / or  
Pièce de bœuf poêlée origine France, jus de viande, pomme de terre et légumes  
Pan fried French, beef, gravy, potato and vegetables

ou / or  
Croque fromage, blanc de dinde et tomate, chips de légumes, mayonnaise et ketchup  
Cheese and turkey breast toasted sandwich, tomato, vegetable chips, mayonnaise and ketchup

ou / or  
Poulet jaune fermier, légumes fondants et pomme de terre confite  
Corn-fed chicken, tender vegetables and confit potato

POUR LE PLAISIR / FOR YOUR PLEASURE

L’Heure Gourmande de Big Ben : roulé au chocolat blanc vanillé et à la fraise  
Cogsworth’s Swiss Roll: Vanilla white chocolate and strawberry roll

ou / or  
Mousse chocolat au lait, éclats de tuile aux amandes  
Milk chocolate mousse, almond tuile

ou / or  
Fruits frais du moment en salade, avec ou sans : crème fouettée vanillée,  
et/ou crème glacée à la vanille et/ou sauce chocolat  
Seasonal fresh fruit salad, with or without: vanilla whipped cream, and/or vanilla ice cream and/or chocolate sauce

ou / or  
La Rose Enchantée : bavaroiise vanille, mousse fruits rouges et biscuit amande<sup>(1)</sup>  
The Enchanted Rose: Vanilla bavaois, red berry mousse and almond biscuit<sup>(1)</sup>

SÉLECTION DE BOISSONS  
DRINK SELECTION

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINK  
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl) 9 €  
Sprite, Fanta Orange, FuzeTea Pêche Intense / Peach black tea (25 cl) 9 €  
Notre sélection de Tonic / Our selection of tonic (20 cl) 9 €

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER  
Vittel 50 cl 8 € 100 cl 12 €  
S.Pellegrino® 8 € 13 €  
Perrier® Fines Bulles / Fine Bubbles 9 € 13 €

VINS BLANCS FRANÇAIS / FRENCH WHITE WINE 75 cl  
AOC Montagne - Les Reculerons - Château de Chamilly 45 €  
AOC Bourgogne Saint-Romain - Le Clos du Château - Domaine Coste-Caumartin 67 €  
AOC Pernand-Vergelesses - Maison Champy 67 €

VINS ROUGES FRANÇAIS / FRENCH RED WINE 37,5 cl 75 cl  
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière 27 € 45 €  
AOC Haut-Médoc - Château Cantemerle - Grand Cru Classé 42 € 77 €  
AOC Haut-Médoc - Héritage de Chasse-Spleen 68 €



CONSULTEZ  
LE MENU  
CHECK OUT  
OUR MENU

Prix nets / Tax included  
Carafe d’eau potable à votre disposition / Carafe of drinking water available

CHERS VISITEURS, 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  
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

<sup>(1)</sup>produit décongelé / defrosted product