

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
UN CHOIX DE 3 CHAMPAGNES (3 X 10 CL) PARMi NOTRE SÉLECTION, AU PRIX DE 60€
OU UN CHOIX DE 3 VINS (3 X 10 CL) PARMi NOTRE SÉLECTION, AU PRIX DE 50€

TO ACCOMPANY YOUR MEAL, WE SUGGEST
A FLIGHT OF 3 CHAMPAGNES (3 X 10 CL) FROM OUR SELECTION, PRICED AT €60
OR A FLIGHT OF 3 WINES (3 X 10 CL) FROM OUR SELECTION, PRICED AT €50

POUR COMMENCER / TO START

- VEGAN** La tartelette fine, flan de courgettes aux olives, coulis de courgettes
Courgette and olive quiche with filo crust and courgette coulis
ou / or
- La tomate rouge à la stracciatella et mozzarella, sorbet tomate jaune ananas
Red tomato, stracciatella and mozzarella salad with yellow tomato and pineapple sorbet
ou / or
- La terrine de canard en croûte tiède à l'abricot et à la pistache, condiment abricot acidulé
Warm duck, apricot and pistachio terrine en croûte with apricot chutney
ou / or
- Le tartare de bar, condiments d'aubergine grillée et mangue épicée, glace au wasabi
Sea bass tartare with aubergine caviar, spicy mango chutney and wasabi ice cream
ou / or
- L'œuf de Loué Label Rouge cuit "parfait", crémeux aux petits pois, amandes torréfiées et émulsion à l'amande
Loué Label Rouge "64-degree" chicken's egg, cream of petits pois, toasted almonds and almond emulsion

- CHAMPAGNE 10 cl
Taittinger - Prestige rosé
ou / or Louis Roederer - Collection 246
ou / or VIN / WINE 10 cl
- AOC Saint-Romain - Le Clos du Château - Domaine Coste-Caumartin
ou / or AOP Sancerre - Cuvée du Connétable - Château de Sancerre - Sauvignon blanc

MAIS ENCORE / TO CONTINUE

- VEGAN** Le médaillon aux protéines de blé et soja, crumble amande et cacao, bava-rois aux tomates confites
Soy and wheat medallion with almond and cacao crumble, tomato confit bavarois
ou / or
- La sole dorée sur l'arête au beurre d'Isigny AOP et poêlée de jeunes légumes
Sole dorée on the bone with Isigny PDO butter and pan-fried spring vegetables
ou / or
- Le saumon Label Rouge, fenouil grillé, croûtons de polenta frits et beurre d'agrumes
Label Rouge salmon, roasted fennel, fried polenta croutons and citrus butter
ou / or
- La pièce de bœuf rôtie origine France, gel de betterave et framboise, pommes de terre en millefeuille et légumes du moment
Roast beef of French origin, beetroot and raspberry jelly, potato mille-feuille and seasonal vegetables
ou / or
- Le filet mignon de porc fermier, asperges poêlées, pommes noisette et condiment à l'ail noir
Farmhouse pork fillet, pan-fried asparagus, noisette potatoes and black garlic sauce
ou / or
- Le poulet jaune fermier Label Rouge cuit à la rôtissoire, pommes de terre confites et jus corsé
Rotisserie Label Rouge corn-fed chicken, confit potatoes and gravy

- CHAMPAGNE 10 cl
Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut
ou / or Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut
ou / or Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut
ou / or VIN / WINE 10 cl
- AOC Saint Emilion Grand Cru - Château Capet-Guillier
ou / or AOC Châteauneuf-du-Pape - L'oratoire des Papes

POUR LE PLAISIR / FOR YOUR PLEASURE

- VEGAN** La pavlova végétale revisitée aux fruits rouges et sorbet à l'huile d'olive
Plant-based Pavlova with red berries and olive oil sorbet
ou / or
- La rose en vitrail, entremets chocolat, insert crémeux dulcey et streusel cacao
Rose window tuile, chocolate mousse cake, creamy Dulcey chocolate filling and cocoa nib streusel
ou / or
- Le crémeux thym-citron, biscuit miel amandes, tuile nid d'abeille, perles au miel, gels citron et thym citron, sorbet thym-citron
Lemon thyme curd, honey almond biscuit, honeycomb tuile, honey pearls, lemon and lemon thyme jellies, lemon thyme sorbet
ou / or
- Les sorbets et déclinaison de fruits
Sorbets and fruit variations
ou / or
- Fruits frais du moment en salade et crème fouettée vanillée
Seasonal fresh fruit salad and whipped vanilla cream
- CHAMPAGNE 10 cl
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi Sec
ou / or Pierre Mignon - Ratafia de champagne
ou / or VIN / WINE 10 cl
- AOC Sauternes - Château Coutet - Premier Grand Cru Classé

DESSERT D’ANNIVERSAIRE¹
BIRTHDAY DESSERT¹

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!

À partir de 2 personnes / Dessert to share for 2 or more people 25€
À partir de 6 personnes / Dessert to share for 6 or more people 45€

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

POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS
FOR CHILDREN AGES FROM 3 TO 11

- Vittel® 33 cl **VEGAN** ou jus d'orange ou de pomme 25 cl ou Verre de lait 20 cl
Vittel® 33 cl or orange juice or apple juice 25 cl or Milk 20 cl
- Autre boisson fraîche 25 cl sur demande en remplacement du produit proposé
Other cold drink 25 cl may replace similar item on request

POUR COMMENCER / TO START

- Dips de légumes croquants du moment, sauce cocktail **VEGAN**
Cocktail sauce with seasonal crudités
ou / or
- Tatin de tomates jaunes et rouges à l'huile d'olive et mozzarella
Red and yellow tomato tatin with olive oil and mozzarella
ou / or
- Esquimau de saumon et citron jaune confit, crémeux aux fines herbes
Salmon and preserved lemon ice pop, fine herb cream
ou / or
- Œuf de Loué Label Rouge cuit en cocotte, espuma de comté AOP, croûtons dorés à l'huile d'olive **VEGAN**
Loué Label Rouge chicken's egg "en cocotte", comté PDO foam, crispy croutons in olive oil

MAIS ENCORE / TO CONTINUE

- Pâtes Bio issues d'Ile-de-France :
ou **VEGAN** À la crème d'Isigny AOP, ou **VEGAN** À la sauce tomate **VEGAN** ou **VEGAN** Au beurre d'Isigny AOP
*Organic, locally sourced pasta from the Paris region served with choice of:
Isigny PDO crème fraîche sauce, or **VEGAN** Tomato sauce **VEGAN**, or **VEGAN** Isigny PDO butter*
ou / or
- Pavé de saumon poêlé, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, beurre blanc citronné
Pan-fried salmon fillet, crushed potatoes with olive oil, lemon beurre blanc sauce
ou / or
- Pièce de bœuf poêlée origine France, jus de viande, pommes de terre et légumes
Pan-fried steak (beef of French origin) with its juices, potatoes and vegetables
ou / or
- Le croque de bœuf : Steak haché, comté, chiffonnade de salade liée à la sauce cocktail accompagné de pommes paille
Croque de bœuf sandwich: Hamburger, comté cheese and shredded lettuce mixed with cocktail sauce served with fried straw potatoes
ou / or
- Poulet jaune fermier, légumes fondants et pommes de terre confites
Corn-fed chicken, tender vegetables and confit potato

POUR LE PLAISIR / FOR YOUR PLEASURE

- La tartelette Big Ben : Tartelette de fruits de saison, mousse aérienne à la vanille
Cogsworth tartlet: Seasonal fruit tartlet, whipped vanilla mousse
ou / or
- Finger moelleux chocolat, caramel, glace vanille et noisettes torréfiées
Lava chocolate finger, caramel, vanilla ice cream and toasted hazelnuts
ou / or
- Fruits du moment arrosés de coulis et barbe à papa **VEGAN**
Fruits du moment arrosés de coulis et barbe à papa
ou / or
- La Rose Enchantée : bava-rois vanille, mousse fruits rouges et biscuit amande¹
The Enchanted Rose: Vanilla bavarois, red berry mousse and almond biscuit¹

SÉLECTION DE BOISSONS
DRINK SELECTION

VINS BLANCS FRANÇAIS / FRENCH WHITE WINE		
AOC Montagny - Château de Chamilly - Les Reculerons - Chardonnay		75 cl 45€
AOC Saint-Romain - Le Clos du Château - Domaine Coste-Caumartin		67€
AOC Pernand-Vergelesses - Maison Champy		67€
VINS ROUGES FRANÇAIS / FRENCH RED WINE	375 cl	75 cl
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière	25€	45€
AOC Haut-Médoc - Château Cantemerle - Grand Cru Classé	42€	77€
AOC Haut-Médoc - Héritage de Chasse-Spleen		68€
BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINK		
Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO 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	50 cl	100 cl
Vittel	8€	12€
S.Pellegrino®	9€	13€
Perrier® Fines Bulles / Fine bubbles	9€	13€



CONSULTEZ
LE MENU
CHECK OUT
OUR MENU

VEGAN Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées
This menu (without substitution) contains at least 2 portions of fruits and vegetables and is low in saturated fats

UN RECUEIL D'INFORMATIONS 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

Prix nets / Tax included
Veggie = végétarien
¹ produit décongelé / defrosted product
Eau potable à votre disposition / Drinking water available