

Menu Adulte

Mise en bouche du nouvel an

Tataki de cœur de saumon mi-fumé, roquette wasabi, maki aux concombres

Lingot de foie gras aux figues, pickles de fruits rouges, pains aux mendiants

Mesclun de salade et endivettes aux poires et roquefort

Jambon pata negra et accompagnements

Petites pièces des fêtes

Rémoulade de crabe aux pommes, gelée de crustacés, tuile parfumée

Carpaccio de Saint Jacques au yuzu, légumes marinés et salicorne

Mousse de chèvre à la truffe en croustade

Bresaola marinée, chantilly de piquillos

Cappuccino de cèpes

Homards - Langoustines - Crevettes roses - Crevettes grises - Huîtres

Bulots - Pinces de tourteau

Velouté de chou fleur, huile de truffes

Filet de bœuf façon Wellington, jus aux morilles

Escalope de foie gras poêlé, jus au Sauternes, petites poires aux épices

Suprême de pintade fermière au vin jaune, pommes caramélisées,
mousseline de châtaignes

Queue de homard rôtie au beurre d'algues, tagliatelles de légumes et copeaux de truffes

Médaille de lotte au chorizo, meunière de coquillages au safran

Civet de cerf aux griottes

Carré d'agneau confit au miel, jus aux épices, boulgour aux fruits secs

Cassolette d'escargots aux girolles, coulis de persil

Purée de panais à la vanille, amandes torréfiées - Gratin de pomme de terre au cantal AOC

Légumes du moment aux herbes et pignons de pin - Légumes verts et tomates confites

Pâtes farcies, crème au jus de truffes

Cassolette de conchigli aux légumes d'antan, coulis de cèpes

Sélection de fromages de France AOP

Sélection de desserts et friandises du nouvel an

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Lanson Black Label Brut

Vin blanc

Pouilly fumé AOC - Les terres blanches- Pascal Jolivet - Vallée de la Loire
ou Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Léchet» - Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux

ou Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Menu Enfant

Œuf de caille en gelée, pic de tomates confites

Croustillant de gambas, mousseline au curry

Petit gratin de macaroni, émincé de volaille, sauce Mornay

Œuf cocotte au saumon et ciboulette - Mini cheeseburger

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

Adult Menu

New year amuse-bouche

Tataki of semi-smoked centre-cut of salmon, wasabi rocket, cucumber maki
Block of foie gras with figs, red fruit pickle, fruit loaf
Mixed leaf and endive salad with pear and roquefort
Pata Negra ham and accompaniments
Festive canapés
Crab and apple remoulade, shellfish jelly, flavoured tuile biscuit
Carpaccio of scallop and yuzu, marinated vegetables and samphire
Goat's cheese mousse and truffle croustade
Marinated bresaola, piquillo chantilly
Cep cappuccino

Lobsters - Langoustines - Prawns - Shrimps - Oysters - Whelks - Crab claw

Cauliflower velouté, truffle oil

Fillet of beef Wellington, morel jus
Pan-fried foie gras escalope, Sauternes jus, spiced pears
Supreme of farmhouse guinea fowl with yellow wine sauce,
caramelised apples, chestnut mousseline
Roast lobster tail in seaweed butter, vegetable tagliatelle and truffle shavings
Medallion of monkfish with chorizo, shellfish and saffron meunière
Venison and morello cherry stew
Confit rack of lamb in honey, spiced jus, dried fruit bulgur
Snail and chanterelle cassolette, parsley coulis

Parsnip purée and vanilla, roasted almonds - Potato and cantal AOC gratin
Seasonal vegetables with herbs and pine nuts
Green vegetables and sun-dried tomatoes
Stuffed pasta, parmesan cream sauce and pepper coulis
Cassiolette of conchigli with old-style vegetables, cep coulis

Selection of France AOP cheese

Selection of new year desserts and sweets

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Pouilly fumé AOC - Les terres blanches- Pascal Jolivet - Vallée de la Loire
or Chablis 1^{er} Cru AOC «Côte de Léchet» - Paul Aegerter - Burgundy

Red wine

Margaux - Baron de Brane - Bordeaux
or Cigalus Aude Hauterive - Gérard Bertrand - Languedoc - Demeter

Child Menu

Quail egg in jelly, sun-dried tomato bites
Crispy shrimp, curry mousseline
Mini macaroni gratin, shredded turkey, Mornay sauce
Egg cocotte with salmon and chives - Mini cheeseburger

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

**Made from concentrated fruit juice*

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.



Disneyland
PARIS

Menu Adulte

Foie gras

Rillettes de crabe aux agrumes avec son gressin

Légumes tournés torsadés, vinaigrette à la truffe

Brochettes de mangue et magret de canard au poivre timut sur lit de roquette

Tartare de thon - Saumon fumé et crème de raifort

Poulet aux baies de Goji

Terrine duo de poissons - Terrine panaché de lotte et saumon

Flétan fumé - Thon - Hareng au poivre - Hareng nature - Roll mops - Anchois nature

Jambon Pata negra - Jambon de pays - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Terrine de lapin - Terrine de canard confit, potimarron et trompettes

Fraîcheur de quinoa et tofu au fenouil et citron confit - Chorizo

Langoustines - Huîtres - Crevettes roses - Crevettes grises - Pincés de tourteaux

Bulots - Homard

Bisque de homard - Soupe de courges

Cuisseau de sanglier, sauce grand veneur - Confit de canard, sauce confit de Chinon

Filet de bar, sauce Champagne - Civet de cerf aux griottes

Filet de chapon aux morilles - Boudin blanc truffé - Lote façon armoricaine

Mitonné d'agneau aux fruits secs - Gambas snackées - Pièce de bœuf

Lentilles au curry vert et tofu fumé

Poêlée de légumes - Panciotti Saint Jacques

Risotto champignons - Riz - Pomme de terre rôties

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiment de mousses (chocolat, nougat)

Assortiment de tartelettes (banatoffee, citron, chocolat praliné)

Cheesecakes (nature, fruits rouges, citron)

Assortiment d'entremets (piña colada, fruits rouges)

Forêt noire - Assortiment de desserts du Nouvel An

Assortiment de tartes (coco et brésilienne) - Île flottante

Cascade de fruits exotiques avec smoothies - Fontaine de chocolat avec fruits

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Lanson Black Label Brut

Vin blanc

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

ou Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux

ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Pic de tomates mozzarella - Crevettes cocktail - Brochettes de charcuterie

Boules de dips de légumes - Bouchées de volaille - Steak haché

Gratin Mickey - Légumes verts - Saumon - Chausson à la tomate et mozzarella - Pâtes

bolognaises - Pousse pousse - Petits moussaillons

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

Adult Menu

Foie gras

Potted crab with citrus, breadsticks

Turned and twisted vegetables in a truffle vinaigrette

Mango and duck breast skewers with timut pepper on a bed of rocket salad

Tuna tartare - Smoked salmon and horseradish cream

Chicken with goji berries - Fish terrines

Duo of fish terrine - Monkfish and salmon combo terrine - Flaked halibut - Tuna

Herring with black pepper - Plain herring - Rollmops - Anchovies

Pata negra ham - Cured ham - Madiran-style wild venison terrine

Rabbit terrine - Duck confit, pumpkin and horns of plenty terrine

Quinoa salad, tofu with fennel and confit lemon - Chorizo

Langoustines - Oysters - Prawns - Shrimps - Crab claws

Whelks - Lobster

Lobster bisque - Pumpkin soup

Wild boar leg, venison sauce - Duck confit, Chinon wine sauce

Fillet of bass, Champagne sauce - Venison and morello cherry stew

Fillet of capon with morels - Truffled white pudding sausage

Armorican-style monkfish - Slow-cooked lamb with dried fruit

Pan-seared shrimp - Butcher's cut of beef - Green lentil and smoked tofu curry

Vegetable stir-fry - Scallop panciotti

Mushroom risotto - Rice - Roast potatoes

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of mousses (chocolate, nougat)

Assortment of tartlets (banoffee & banana, lemon, praline chocolate)

Cheesecakes (plain, red berries, lemon)

Assortment of desserts (piña colada, red berries)

Black forest - New Year desserts' selection

Assortment of tarts (coconut and Brazilian) - Floating island

Assortment of exotic fruit and smoothies - Chocolate fountain with fruit

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy

or Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Red wine

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux

or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Tomato and mozzarella bites - Prawn cocktail - Charcuterie skewers

Bowls of vegetable dips - Chicken bites - Hamburger - Gratin (Mickey)

Green vegetables - Salmon - Tomato and mozzarella turnover - Pasta bolognese

Pousse pousse dessert - Petits Moussaillons dessert

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange* or Apple* or Cold drink

*Made from concentrated fruit juice

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.



Disneyland
PARIS

Menu Adulte

Marbré de poissons - Déclinaison de saumon fumé et mariné
Foie gras de canard, confit de vin de Chinon et brioches
Rémoulade de céleri thon rouge et wasabi - Emietté de crabe et légumes confits
Crème d'artichaut au foie gras et pommes - Maïs aux crevettes et poivrons
Tomate et œuf de caille, fromage frais - Saumon en Bellevue
Langoustine, brunoise de légumes et crème d'aneth
Délice de homard et gaspacho de fruit - Trilogie de crème du potager
Salade Redwood - Salade de thon à l'indienne - Salade de pomme verte et noix
Jambon Pata negra - Jambon de pays - Chorizo
Terrine de canard et pomme de terre Amandine, gelée de tomate et poivron
Terrine de lapin - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Langoustines - Huîtres - Pince de tourteaux - Bulots - Crevettes roses
Crevettes grises - Homard

Crème de langoustines aux girolles

Cuissot de sanglier, sauce grand veneur - Veau rôti, sauce aux morilles
Filet de poularde forestière - Médaillon de lotte au chorizo
Boudin truffé à la normande - Filet de canette au sirop d'érable
Civet de cerf aux griottes - Panzerotti, crème forestière aux cèpes
Cannelloni aux légumes, coulis de poivrons - Brochette de gambas au safran et Wakamé
Cabillaud à la crème de langoustine, poêlée de légumes anciens

Penne au beurre - Endives braisées - Purée de céleri
Ecrasée de pommes de terre - Haricots verts beurre d'ail
Gratin de pommes de terre - Poêlée de légumes anciens
Mitonné de haricots blanc aux girolles

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Assortiments de tartes : pécan, fruits rouges, poire, citron
Cheesecake - Entremet chocolat - Mum cake blanc - Bûche de Noël
Entremet pistache framboise - Salade de fruits - Corbeille de fruits exotiques
Assortiment de verrines : Champagne Fruits rouges, Piña colada, Mojitos
Pâtes de fruits et pain d'épices - Fontaine de chocolat avec fruits

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Vin rouge
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Picatta de veau au fromage - Bouchée de colin
Pomme grenailles rôties - Penne sauce tomate
Aiguillette de chapon sauce crème
Tomate surprise (Minnie)

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

Adult Menu

Marbled fish terrine
Duo of salmon (smoked and marinated)
Duck foie gras, Chinon wine confit and brioche
Celeriac, red tuna and wasabi remoulade - Flaked crab and confit vegetables
Cream of artichoke with foie gras and apple - Sweetcorn with prawns and pepper
Tomato and quail egg, fromage frais - Langoustine, vegetable brunoise and dill cream
Lobster and fruit gazpacho - Trio of cream of vegetable soups
Salmon en Bellevue
Redwood salad - Indian-style tuna salad - Apple and walnut salad
Pata negra ham - Cured ham - Chorizo
Duck and Amandine potato, tomato and pepper jelly terrine
Rabbit terrine - Madiran-style wild venison terrine

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns
Shrimps - Lobster

Cream of langoustine and chanterelles

Wild boar belly, venison sauce - Roast veal, morel sauce
Breast of fatted chicken forestière - Monkfish medallions with chorizo
Normandy-style truffled sausage - Fillet of duckling with maple syrup
Venison and Morello cherry stew - Panzerotti and creamy forestière sauce with ceps
Vegetable cannelloni with pepper coulis - King prawn skewer with saffron and wakame
Cod in langoustine cream sauce with stir-fried old-style vegetables

Buttered penne - Braised endives Celeriac purée
Crushed potatoes - Green beans in garlic butter - Potato gratin
Old-style vegetable stir-fry - White bean and chanterelle stew

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Assortment of tarts: Pecan, red berries, pear, lemon
Cheesecake - Chocolate cream dessert - White sponge cake - Yule log
Pistachio and raspberry cream dessert - Fruit salad - Exotic fresh fruit basket
Selection of verrines: champagne, red berries, Piña colada, Mojitos
Fruit jellies and gingerbread - Chocolate fountain with fruit

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne
Lanson Black Label Brut

White wine
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy
or Cuvée Disneyland Paris - Château Hospitalet - Languedoc - BIO

Red wine
Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception - Bordeaux
or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Veal piccata with cheese - Hake bites
Roast new potatoes - Penne in tomato sauce
Capon fillet in a cream sauce
Tomato surprise (Minnie)

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange* or Apple* or Cold drink

*Made from concentrated fruit juice

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.



HUNTER'S
GRILL.

Disneyland
PARIS

Menu Adulte

Salade Gourmande - Salade quinoa et écrevisse - Salade délice d'Asie

Salade aux queues de gambas et gingembre - Navettes au crabe royal

Terrine au saumon et poireau, crème aux herbes

Saumon gravlax, mini blinis et émulsion au wasabi

Tartine de foccacia au speck, crème de truffe

Haddock fumé, thon fumé, flétan et ses perles de caviar de hareng

Fois gras de canard, confit d'oignons rouge, figues, et briochette au sel de Guérande

Cappuccino de petits pois menthe crème au chèvre

Tartare de daurade à la mangue et perles de citron

Mousse de foie gras, crumble pain d'épice, cuillère chocolat

Jambon Pata negra sur patte - Jambon de Parme - Capicollo

Bresaola - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Bisque de Homard au pistil de Safran

Langoustines - Huîtres - Pincés de tourteaux - Bulots - Crevettes roses

Crevettes grises - Homard

Train de côtes de bœuf au vin rouge Californien - Volaille de Bresse, jus au Calavados

Veau rôti au thym et son jus - Filet de Saint Pierre à l'oseille

Fricassée d'encornets et Gambas à l'américaine - Risotto de Saint Jacques et palourdes

Joue de bœuf braisée au Madiran - Magret d'oie rôti sauce framboise

Pancioti de Saint Jacques et écrevisses sauce arrabbiata

Pâtes, carottes fanes, minis maïs, minis pâtissons, fèves,
et son crémeux végétal à l'ail truffé

Filet de bar sauce Champagne - Navarin de lotte aux coquillages

Gratin de lingot du Nord aux cèpes et truffe noire

Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil - Fricassée de champignons

Pommes grenailles, chorizo ibérique, oignons et tomates confites

Riz thaï à la citronnelle - Duo d'haricots vert et beurre

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Sélection de desserts du Nouvel An - Pyramide de Macarons -

Cascade de fruits exotique - Assortiment de verrines gourmandes

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Lanson Black Label Brut

Vin blanc

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne

ou Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux

ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Assortiment de mini cônes salés

(mousse saumon, mousse jambon, mousse foie gras, mousse thon)

Aiguillette de chapon - Pommes Rôstis -

Pâtes Penne sauce bolognaise - Chausson tomate et mozzarella

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Boisson fraîche

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

Adult Menu

Gourmet salad - Crayfish and quinoa salad - Flavours of Asia salad

Shrimp tail and ginger salad - Royal crab navettes

Salmon and leek terrine, herb cream

Salmon gravlax, mini blinis and wasabi emulsion

Speck and truffle cream open foccacia sandwich

Smoked haddock, smoked tuna, halibut and pearls of herring caviar

Duck foie gras, red onion marmalade, figs, brioche bun with Guérande salt

Petits pois, mint and goat's cheese cream cappuccino

Sea bream tartare with mango and lemon pearls

Foie gras mousse, gingerbread crumble, chocolate spoon

Pata Negra ham on the bone - Parma ham - Capocollo - Bresaola

Madiran-style wild venison terrine

Lobster bisque with saffron pistil

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns

Shrimp - Lobster

Forerib of beef in a Californian red wine sauce - Bresse chicken, Calvados jus

Thyme-roasted veal and its jus - American-style squid and shrimp fricassee

Madiran-style braised ox cheek - Roast goose breast with raspberry sauce

Scallop and clam risotto - Scallop and crayfish panciotti all'arrabbiata

Fillet of John Dory with dock

Fillet of bass, champagne sauce

Navarin of monkfish and shellfish

Pasta with carrots, baby corn, custard marrow and broad beans
in a vegan truffle and garlic cream sauce

White Lingot du Nord bean, cep and black truffle gratin

Old-style vegetables in beurre blanc with fennel seeds - Mushroom fricassée

New potatoes, Iberian chorizo, onions and roasted tomatoes

Thai rice with lemongrass - Duo of green and butter beans

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Selection of Christmas desserts - Macaron pyramid - Assortment of exotic fruit

Assortment of yule logs - Chocolate fountain, fresh fruit skewers

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy

or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux

or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Assortment of mini savoury cones

(salmon mousse, ham mousse, foie gras mousse, tuna mousse)

Capon fillet - Potato rostis -

Penne bolognese - Tomato and mozzarella turnover

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

*Made from concentrated fruit juice

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.

