

Itinéraire découverte 46,50€
Cocktail Arthur + Eventail des entrées
+ Plat* + Harmonie des desserts
+ Le souffle du dragon (café et cristaux de vent)

Itinéraire futé 39,50€
Entrée* + Plat* + Fromage ou dessert*

Itinéraire express 29,50€
Entrée* + plat* ou Plat* + dessert*

* A choisir sur l'ensemble de la carte

Itinéraire à la carte
ENTRÉE : 12,50 €
PLAT : 21,50 €
DESSERT : 12,50 €
FROMAGE : 12,50 €

Entrées

LES BAYOUS DE LOUISIANE
 Cylindre de saumon bio mariné saveur aérienne à la mandarine, fève de soja et citronnelle en salade rehaussée de gingembre, mi-cuit exhalaison à la coriandre

L'ESCALE DES VOYAGEURS DU CIEL ET DE LA MER
 Noix de Saint-Jacques rôties, gélification de pommes d'amour, tempura de scampi, condiment chou-fleur chlorophylle, tartare iodé

LA STATION DE LA GYROTOUR
 Tartare de bœuf craquant à l'olive, sphérisation au cassis, salade de salicorne, vinaigrette au Yuzu

LE POTAGER DE MA MAISON POUR AGIR
 Smoothie carotte, tomate confite glaciale, espuma au basilic, antipasti de légumes en tagliatelle et son crémeux de chèvre

LES SOUS-BOIS DE SÉLÉNIA
 Escalope de foie gras poêlée, tartare fruité aux morilles, foisonnement effluve des bois et chips craquantes, pommes d'amour Sélénia

LE LABYRINTHE DES YEUX GRANDS FERMÉS
 Bonbon de foie gras chocolat morille, croustillant artichaut, vinaigrette aux fruits de la passion

Plats

Desserts



L'ARBRE DU GUERLIQUET
 Filet de bœuf, tartine aux cèpes, pomme Anna, tomate provençale repensée à l'huile d'olive et roquette



LE REPAIRE DES MONSTRES DES MERS
 Cabillaud saturé aux pommes, gélification chou rouge, spoon de vitelotte



LE PRÉ DE LA VIENNE DYNAMIQUE
 Filet d'agneau jus court à la sarriette, compression d'aubergine et piments doux en gélification, salpicon de légumes



LA PISTE DE DANSE AVEC LES ROBOTS
 Filet mignon de veau, jus sombre, légumes primeurs sauce chlorophylle, conique de vitelotte



LE SÉMAPHORE DU 8^E CONTINENT
 Pavé de flétan, coulis de homard en fumerolle, fenouil confit patate douce étuvée aux épices, peps au piment Bolza



LE NICHOR DES AILES DU COURAGE
 Suprême de poulet bio au beurre d'herbes sous peau, risotto de quinoa vert, émulsion des bois



LE THÉÂTRE DES ILLUSIONS MAGIQUES
 Baba cube infusion vaporeuse à la passion, élixir d'Outre-mer



LA BASE DES ASTROMOUCHES
 Fraîcheur florale à la rose et violette, douceur du désert, gélification parfumée à la pêche



L'ATELIER DE VAN GOGH
 Jouez avec la palette de Van Gogh aux macarons colorés (olive/tomate vanillée, hibiscus/gingembre, mangue/curaçao)



LE PASSAGE D'ARTHUR
 Sablé chocolaté, chantilly aromatique à la violette, sorbet note fleurie au coquelicot



LE BERCEAU DES CHOCS COSMIQUES
 Douceur au chocolat blanc fourré à l'ananas, constellation chocolat solide au cœur liquide, nébuleuse de réglisse



LE TRAIN DES ANIMAUX DU FUTUR
 Œuf surprise aux perles d'or, mousse aérienne à l'arabica et sa sphère glacée à la noix, brûlant de fraise mentholé à siroter



FROMAGES
 Notre interprétation de fromages en note fleurie

PLATS À DEGUSTER, SI VOUS LE SOUHAITEZ, "LES YEUX BANDÉS".



LE Puits de la Note Bleue
 Fromage blanc et miel bio, compotine de fruits, céréales craquantes

Le Cristal
restaurant



les menus enfants

itinéraire des costauds
MENU - 14 ANS / 16⁵⁰ €

- Verrine végétale fromagère à la polenta huile d'olive au basilic
- Le hamburger revisité façon Bétamèche, gélication fruit du potager, tête de moine et chevelure de petits pois
- Friandise de gaufre, guimauve, fraise, barbe à papa, chocolat chaud



itinéraire des loustics
MENU - 8 ANS / 13⁵⁰ €

- La délectable coccinelle (chair de thon mayonnaise, lit de mizuna fleuri)
- Steak haché, pommes campagnardes
- Le favori des tout-petits et sa surprise (association gourmande autour de la guimauve)



Boissons chaudes

Café expresso et chocolat pétillant	2,80 €
Le souffle du dragon (café et cristaux de vent)	6 €
Cristaux de vent	3,50 €
Thé - infusion	2,80 €

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, Fanta, Nestea, Sprite	50 cl	3,60 €
---	-------	--------

Jus de fruits

Minute Maid (orange, pamplemousse, tomate)	20 cl	3,30 €
--	-------	--------

Eaux minérales

Vittel	50 cl	3 €	100 cl	3,50 €
San Pellegrino		3,20 €		3,70 €
Eau de Perrier		3,20 €		3,70 €
Perrier		3,60 €		

Bières

1664, 1664 Blanc, Grimbergen	33 cl	4,20 €
------------------------------	-------	--------

Digestifs

Poire Williams	4 cl	5 €
Cognac V.S.O.P		5 €

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Minute Maid, sont des marques déposées de The Coca-Cola Company. Coca-Cola Entreprise S.A.S. capital de 217 278 152 euros. 343 688 016 RCS Nanterre. NESTEA est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A. (Suisse), concédée en licence à Beverage Partners Worldwide. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets

Le Cristal
restaurant



Inventive, curieuse, explosive, fun, la cuisine du Cristal, préparée sur place par ses chefs, invite à l'exploration de nouvelles textures et de nouvelles saveurs.

Aux couleurs d'une nature bienfaitrice ou balayés par les vents de l'art moléculaire, les sentiers culinaires de ce restaurant invitent au voyage. Clins d'œil aux allées du parc et à ses attractions, ils sont jalonnés d'expériences qui mettent en scène une cuisine-spectacle originale, source de plaisir et de découvertes. Créez vos souvenirs, choisissez sur cette carte votre itinéraire culinaire.

les vins

Blancs

	Btl 75 cl	Btl 37,5 cl	Le verre 12 cl
VDQS Haut Poitou « Château de Brizay »	18 €	12 €	4,50 €
AOC Pouilly-Fumé « Le Tronsec »	26 €		5 €
AOC Sancerre « La Gravelière »	28 €	16 €	6,50 €
AOC Vouvray sec « Domaine Vincent Carême »	29 €		
AOC Saumur Blanc « Château Yvonne »	39 €		8,50 €
AOC Coteaux Du Layon « Domaine Pierre Chauvin »			7,50 €

Rosés

VDQS Haut Poitou « Domaine La Tour Beaumont »	16 €		
AOC Coteau d'Aix-en-Provence « Château Beaulieu »	16 €		4,50 €
AOC Tavel « Cuvée des Vallons »	25 €	15 €	5,50 €

Rouges

Vin de Pays du Val de Loire Ampelidae « Le K »	32 €	18 €	7,50 €
VDQS Haut Poitou « Cuvée La Fuye »	18 €		4,50 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil	18 €		
AOC Saumur Champigny « Les Nonpareils »	28 €		5,50 €
AOC Chinon « Les Granges »	25 €		5 €
AOC Bordeaux « Dourthe n°1 »	22 €		4,50 €
AOC Pessac-Léognan « Lagrave-Martillac »	32 €		
AOC Margaux « Château Tayac-Plaisance »	45 €		8,50 €

Pétillant

AOC Saumur « Saphir Brut Vintage »	Btl 75 cl	25 €	La coupe 12 cl	5 €
------------------------------------	-----------	------	----------------	-----

Champagnes

AOC Champagne Devaux « Grande Réserve »				8,50 €
AOC Champagne Devaux « Cuvée D »		58 €		

les forfaits vins

• FORFAIT VIN 2 VERRES À 12 CL : 8 €

- VDQS Haut Poitou « Château de Brizay »
 - VDQS Haut Poitou « Cuvée La Fuye »
- Le verre au-delà du forfait : 4,50 €

• FORFAIT VIN 3 VERRES À 12 CL : 12,50 €

- AOC Coteaux Du Layon « Domaine Pierre Chauvin »
 - AOC Pouilly-Fumé « Le Tronsec »
 - AOC Chinon « Les Granges »
- Le verre au-delà du forfait : 5 €

• FORFAIT VIN 3 VERRES À 12 CL : 18,50 €

- AOC Champagne Devaux « Grande Réserve »
 - AOC Saumur Blanc « Château Yvonne »
 - AOC Margaux « Château Tayac-Plaisance »
- Le verre au-delà du forfait : 8,50 €

les apéritifs

Mojito 12 cl	7,50 €
Rhum, citron vert, sirop de Mojito Mint Monin, Eau de Perrier	
Virgin Coco (sans alcool) 12 cl	6,50 €
Sirop de coco, sirop de carribean, jus d'ananas	
Cocktail Arthur 12 cl	7,50 €
Pétillant, perles de coquelicot	
Cocktail des Minimoys (sans alcool) 12 cl	6,50 €
Sirop de bubble-gum, Coca-Cola	
Kir Sauvignon 12 cl	3,50 €
Cerise, myrtille, violette ou châtaigne	
Kir Pétillant 12 cl	4,20 €
Cerise, myrtille, violette ou châtaigne	
Coupe de champagne 12 cl	8,50 €
Pineau des Charentes blanc ou rosé 5 cl	4,20 €
Vignerons de l'île de Ré	
Whisky Aberlour / 10 ans 4 cl	6 €
Pastis 2 cl	4 €
Vittel 50 cl + sirop menthe ou grenadine	3,60 €

L'équipe du Cristal vous souhaite une agréable balade gustative et sensorielle

ET SI LE CHEF, C'ÉTAIT VOUS ?



Créez vous-même votre plat moléculaire et faites de votre repas un spectacle.

Retrouvez les coffrets de cuisine moléculaire dans les boutiques du parc.

