



ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

2016 - CÔTES DU RHÔNE
Château Saint-Roch

OU

2015 - CÔTES DU RHÔNE
Les Portes du Castelas - Grandes Serres



Eaux minérales & café inclus

LE PETIT COUVERT



Œuf cocotte aux épinards, ficelle toastée

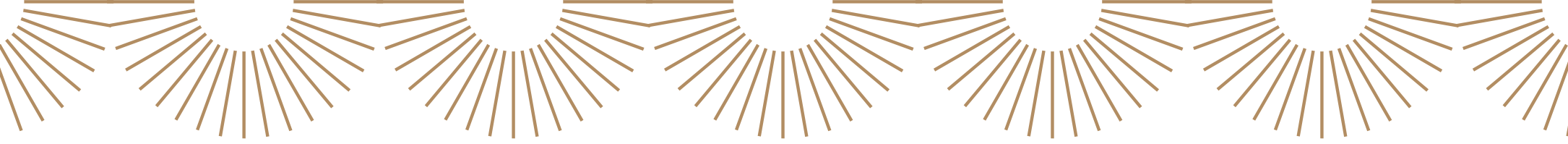


Volaille fermière rôtie,
pommes Anna



Versaillaise au choix





ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

2016 - CÔTES DU RHÔNE
Château Saint-Roch

OU

2015 - CÔTES DU RHÔNE
Les Portes du Castelas - Grandes Serres



Eaux minérales & café inclus

MENU DES COURTISANS



Velouté de petit-pois,
caillé de chèvre



Merlu cuit au plat,
verts et blancs de blette, sucs citronnés



Versaillaise au choix





ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

2013 - CRÉMANT DE BOURGOGNE
Terroir de Chazot - Louis Picamelot

2015 - POUILLY-FUISSÉ
Terres du Menhir - Domaine Chataigneraie-Laborier

OU

2012 - CANON FRONSAC
Château Canon Péresse



Eaux minérales & café inclus

MENU DES COTEAUX



Pâté en croûte de caille,
légumes acidulés



Lieu jaune au naturel,
asperges vertes de Provence, sucs de cuisson



Vacherin aux fruits de saison





ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES

NM - CHAMPAGNE BRUT
Selection Alain Ducasse

2015 - CONDRIEU
Domaine Faury

2012 - SAINT-JULIEN
Esprit de Saint-Pierre



Eaux minérales & café inclus

MENU DU GRAND CHAMBELLAN



Foie gras de canard confit,
condiment fruits secs, brioche toastée



Tronçon de barbue aux asperges vertes,
sucs de cuisson au vin jaune



Le Louis XIV

