

11H30/15H30

**ENTRÉES**

—

Délicat velouté Dubarry  
croûtons dorés

14

Terrine de canard colvert,  
foie gras et épine vinette

17

Noix de Saint-Jacques, chanvre et racines  
sucrs de cuisson acidulés

25

Salade Ore

*frisée, lard d'Auvergne, vinaigrette aux échalotes*

16

Œufs bio cocotte,  
champignons des bois, ficelle toastée

20

Foie gras de canard confit,  
fruits secs et brioche dorée

21

Saumon au poivre/genièvre,  
crème citronnée et pain noir

19

**RÔST**

—

Maigre,  
haricots coco et sucrs de cuisson

29

Ravioli ricotta di bufala et épinards  
de la Maison Passerini,  
beurre de sauge

20

Coquillettes jambon/Comté/truffe noire

22

Suprême de volaille jaune,  
potimarron et châtaignes au jus

28

Filet de bœuf et  
foie gras de canard poêlés,  
pommes Anna

38

Tartare de bœuf de race charolaise  
bien assaisonné 180G

24

**LES DÉLICES DE  
MARIE-ANTOINETTE**

—

**GLACES ET SORBETS**

6

vanille / chocolat / pistache / café  
ananas / framboise / poire  
citron / cassis

**NOS SOUFLÉS**

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

12

Marron / agrumes / matcha  
Chocolat de notre Manufacture

**LES VERSAILLAISES**

9

Tartelette au citron  
Savarin au rhum  
Millefeuille vanille  
Paris-Versailles  
Entremets poire-caramel  
Versaillaise du moment

**GOURMANDISES**

La poire et le Roi  
12

Vacherin pomme-ananas  
10

Le Louis XIV  
12

**PRINCES & PRINCESSES**

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

—

Coquillettes au jambon

ou

Croque-monsieur

ou

Pièce de bœuf, frites

ou

Maigre, légumes de saison

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Cake du jour

**COLLATIONS**

—

Croque-monsieur

de jambon de Paris et Comté

18

Notre salade César

16

Fromages affinés de nos régions

14

Billet avec accès direct au château

20

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17/12/2002, LE RESTAURANT ORE, AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES