

15H30/18H30

COLLATIONS

—

- Délicat velouté Dubarry,
croûtons dorés
14
- Foie gras de canard confit,
fruits secs et brioche dorée
20
- Saumon au poivre / genièvre,
crème citronnée et pain noir
18

- Croque-monsieur
de jambon de Paris et Comté
18
- Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire
22
- Tartare de bœuf de race charolaise
bien assaisonné 180G
24
- Notre salade César
16

LE THÉ
DE LA REINE MARIE

- 35
- Pain brioché,
crudités / œuf
- Pain noir,
saumon / raifort / citron vert
- Ficelle,
volaille / condiment César

|||||

LES DÉLICIES 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
- Le Louis XIV
- Versaillaise du moment

Tartelette du jour

Macaron

Louis XIV

Brioche cloutée de chocolat

Cake du jour

|||||

Chaud ou glacé

Chocolat de notre Manufacture
café, thé ou infusion

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