

15H30/17H30



**COLLATIONS**

—

Velouté de potiron, graines de courge  
caillé de chèvre

14

Foie gras de canard confit,  
poire, brioche dorée

20

Saumon 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 au matcha,  
crudités

Pain noir,  
saumon / raifort / citron vert

Pain de riz,  
foie gras de canard

|||||

Tartelette du jour

Chou

Louis XIV

Brioche cloutée de chocolat

Cake

|||||

Chaud ou glacé

Chocolat de notre Manufacture

Café, thé ou infusion

**LES DÉLICIES DE MARIE-ANTOINETTE**

—

**GLACES ET SORBETS**

6

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

**NOS SOUFLÉS**

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

12

Cointreau, marmelade d'agrumes  
Chocolat de notre Manufacture

**LES VERSAILLAISES**

9

Tartelette au chocolat, orange et noisette

Savarin au rhum

Millefeuille vanille

Religieuse caramel au beurre salé

Entremets aux fruits exotiques

Le Louis XIV

Versaillaise du moment



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

