

11H30/15H30

**ENTRÉES**

Velouté de potiron, graines de courge  
caillé de chèvre

14

Terrine de canard colvert,  
foie gras et épine vinette

17

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

26

Salade Ore

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

16

Œufs bio cocotte aux écrevisses,  
épinards et truffe

28

Foie gras de canard confit,  
poire, brioche dorée

21

Saumon poivre/genièvre,  
crème citronnée et pain noir

19

**RÔST**

Lieu jaune au naturel,  
endives fondantes et agrumes

29

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

20

Coquillettes jambon/Comté/truffe noire

22

Pintade fermière frottée d'épices,  
pomme et céleri

30

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

39

Tartare de bœuf de race charolaise  
bien assaisonné 180g

24

**LES DÉLICES 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  
Versaillaise du moment

**GOURMANDISES**

Ananas rôti, noix de coco

12

Tarte Tatin, crème glacée au lait

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

Lieu jaune, légumes de saison

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Cake

**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