

11H30/15H30

**ENTRÉES**

—

Délicat velouté de petits pois,  
caillé de chèvre et ail des ours

14

Terrine de lapin et foie gras de canard  
aux pistaches

17

Croquettes d'escargots,  
herbes tendres pilées

16

Petit épeautre, légumes de saison,  
condiment olive noire

16

Œuf "bio" cocotte aux asperges blanches,  
lard d'Auvergne et ficelle toastée

18

Foie gras de canard confit,  
poire, brioche dorée

21

Saumon poivre/genièvre,  
crème citronnée et pain noir

19

**RÔST**

—

Merlu rôti, asperges vertes,  
sucs de cuisson aux agrumes

29

Pavé de saumon d'Ecosse,  
pommes grenailles, sauce béarnaise

25

Coquillettes  
jambon/Comté/truffe noire

22

Pintade fermière rôtie,  
petits pois à la française

29

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

39

Tartare de bœuf de race charolaise  
bien assaisonné 180g

25

**LES DÉLICES DE  
MARIE-ANTOINETTE**

—

**GLACES ET SORBETS**

7

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

**NOS SOUFLÉS**

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

12

Noisette / orange

Chocolat de notre Manufacture

**LES VERSAILLAISES**

10

Tartelette aux poires

Savarin au rhum

Millefeuille vanille

Religieuse caramel au beurre salé

Fin sablé fraise / vanille

Versaillaise du moment

**GOURMANDISES**

Composition aux agrumes,  
sorbet citron

12

Tarte Tatin, crème glacée au lait

12

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

Merlu rôti, légumes de saison

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Cake

**COLLATIONS**

—

Croque-monsieur

de jambon de Paris et Comté

19

Notre salade César

19

Fromages affinés de nos régions

14

Billet avec accès direct au château

20