ore DUCASSE AU CHÂTEAU DE VERSAILLES

LA CARTE
ÉTÉ 2019

15H30/18H30

COLLATIONS

Potage Parmentier,
jeunes poireaux et croûtons
16

Foie gras de canard confit,
fruits poêlés et brioche toastée
22

Saumon mi-fumé,
crème citronnée et pain de seigle
20

Croque-monsieur
de jambon de Paris et Comté
21

Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire
24

Tartare de bœuf de race charolaise
bien assaisonné 180G
26

Notre salade César
22

LES DÉLICES DE MARIE-ANTOINETTE

GLACES ET SORBETS
7

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

NOS SOUFFLÉS
À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE
12

Figue / miel

Chocolat de notre Manufacture

LES VERSAILLAISES
10

Tartelette de saison

Baba au rhum

Millefeuille vanille

Chou praliné et citron

Entremets amande et vanille

Le Louis XIV

Versaillaise du moment

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

IIIIIIIIIIII

Tartelette du jour

Macaron

Louis XIV

Brioche cloutée de chocolat

Cake

IIIIIIIIIIII

Chaud ou glacé
Chocolat de notre Manufacture
Café, thé ou infusion

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