

11H30/15H30

**ENTRÉES**

—

Potage Parmentier,  
jeunes poireaux et croûtons

16

Terrine de canard au foie gras,  
noisettes et épine-vinette

17

Croquettes d'escargots,  
herbes tendres pilées

16

Petit épeautre, butternut et oseille

16

Œuf "bio" cocotte  
aux champignons des bois

20

Foie gras de canard confit,  
fruits poêlés et brioche toastée

22

Saumon mi-fumé,  
crème citronnée et pain de seigle

20

**RÔST**

—

Cabillaud doré, haricots coco,  
sucrs de cuisson

32

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

28

Coquillettes  
jambon/Comté/truffe noire

24

Suprême de poulet fermier rôti,  
chou farci et lard paysan

30

Filet de bœuf au poivre long,  
carottes fondantes

39

SUPPLÉMENT FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ + 5

Tartare de bœuf de race charolaise  
bien assaisonné 180G

26

**LES DÉLICES DE  
MARIE-ANTOINETTE**

—

**GLACES ET SORBETS**

7

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

**NOS SOUFLÉS**

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

Versillaise du moment

**GOURMANDISES**

Pomme confite,  
pruneaux et noix

12

Vacherin marron / cassis

12

Le Louis XIV

12

**PRINCES & PRINCESSES**

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

—

Coquillettes au jambon

ou

Croque-monsieur

ou

Poulet fermier rôti, frites

ou

Cabillaud, légumes de saison

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Cake

**COLLATIONS**

—

Croque-monsieur

de jambon de Paris et Comté

21

Notre salade César

22

Fromages affinés de nos régions

14