

11H30/15H30

MENU ENTRÉE / RÔST OU RÔST / DÉLICE 38€

MENU ENTRÉE / RÔST / DÉLICE 48€

ENTRÉES

Terrine de canard colvert,
pickles de légumes

Délicat velouté de courge et châtaigne

Foie gras de canard poêlé,
fruits d'hiver

SUPPLÉMENT + 5€

Œuf "bio" en meurette

Saumon mi-fumé,
crème citronnée et pain de seigle

RÔST

Cabillaud à la Grenobloise,
choux fleurs multicolores

Coquillettes
jambon / Comté / truffe noire

Pintade rôtie au jus,
pomme purée et soufflées

Paleron de bœuf cuisiné longuement,
aux carottes

Petit épautre torréfié,
légumes de saison, condiment de fanes

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles

Glace chocolat Pérou & ganache & grué

Glace pistache, praliné pistache

Glace du moment

Sorbet framboise & groseille

Sorbet citron & citron confit

NOTRE SOUFFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Soufflé au Cointreau

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

ou

Croque-monsieur

ou

Poulet fermier rôti, frites

ou

Saumon snacké,
pommes de terre confites

Glace ou sorbet

ou

Fruits à croquer

ou

Dessert du jour

COLLATIONS

Tartare de bœuf de race charolaise
bien assaisonné 180G

26

Croque-monsieur

de jambon de Paris et Comté

21

Notre salade César

22

Fromages affinés de nos régions

14

LES VERSAILLAISES

Savarin aux fruits exotiques

Pavlova contemporaine marron/agrumes,
glace au thé fumé

Versaillaise du moment

Le Louis XIV

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

