



MENU DES COURTISANS

ore

DUCCSSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR



Salade tiède de pomme de terre et hareng, soubise

2020 - CÔTES DU RHÔNE

Château Saint-Roch



OU

2016 - CÔTES DU RHÔNE

Les Portes du Castelas - Grandes Serres

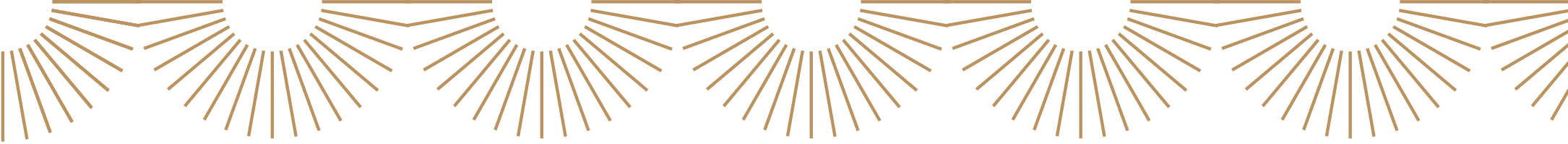
Suprême de volaille jaune rôti, chou rouge,
sauce dolce forte



Eaux minérales & café inclus

Versaillaise du moment





ore

DUCDSSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

MENU DES COTEAUX



CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANC

Stéphane Aladame

2020 - POUILLY-FUISSÉ

Terres de Menhir - Domaine Chataigneraie-Laborier

OU

2018 - BORDEAUX SUPERIEUR

Château Croix-Mouton



Eaux minérales & café inclus

Foie gras de canard confit au poivre,
brioche toastée



Paleron de veau cuisiné longuement,
petits pois à la française



Versaillaise du moment





ore

DUCSSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

NM- CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL

Moët & Chandon

2018 - CONDRIEU

Domaine Faury

2014 - SAINT-JULIEN

Esprit de Saint-Pierre



Eaux minérales & café inclus

MENU DU GRAND CHAMBELLAN



Aspic de homard bleu,
légumes cuit et crus



Filet de veau au jus,
pommes Anna



Le Louis XIV

