



11H30/15H30

ENTRÉES

—

Champignons en fin velouté,
d'autres acidulés et oseille

16

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

17

Croquettes d'escargots,
herbes tendres pilées

16

Petit épeautre,
racines et noix de Saint Jacques

25

Œuf "bio" cocotte
aux châtaignes et lard paysan

20

Foie gras de canard confit,
fruits dorés et brioche toastée

23

Saumon mi-fumé,
crème citronnée et pain de seigle

20

RÔST

—

Lieu jaune au naturel,
courge, sucs de cuisson

29

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

28

Coquillettes
jambon/Comté/truffe noire

24

Suprême de poulet fermier rôti,
chou farci

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

Canard colvert aux épices,
légumes et fruits d'hiver

38

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

Marron/Kalamansi

Chocolat de notre Manufacture

LES VERSAILLAISES

10

Tartelette de saison

Baba au rhum

Millefeuille vanille

Eclair noisette et passion

Entremets amande et vanille

Versillaise du moment

GOURMANDISES

Pomme confite,
pruneaux et noix

12

Vacherin coing et pamplemousse

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

Lieu jaune au naturel, 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

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