



ore

DUCASSE  
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*

Duck foie gras and apricot layers



OR

Salmon cooked one side,  
courgettes and fresh herbs

2018 - BORDEAUX SUPERIEUR

*Château Croix-Mouton*



All about lemon

**Including mineral water & coffee**





**ore**

DUCDSSE  
DU CHÂTEAU  
DE VERSAILLES  
LE PAVILLON DUFOUR

2020 - CÔTES DU RHÔNE

*Château Saint-Roch*

OR

2016 - CÔTES DU RHÔNE

*Les Portes du Castelas - Grandes Serres*



**Including mineral water & coffee**

## MENU DES COURTISANS



Organic egg,  
spinach leaves and mushrooms



Roasted chicken breast,  
green beans, cooking jus



Bespoke Versailles





ore

DUCSSE  
DU CHÂTEAU  
DE VERSAILLES  
LE PAVILLON DUFOUR

## MENU DU GRAND CHAMBELLAN



NV - CHAMPAGNE

*Brut Impérial - Moët & Chandon*

Sea bream marinated with citrus

2018 - CONDRIEU

*Domaine Faury*



2014 - SAINT-JULIEN

*Esprit de Saint-Pierre*

Medaillon of veal, summer vegetables, cooking jus



**Including mineral water & coffee**

Le Louis XIV

