



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*

OU

2018 - BORDEAUX SUPERIEUR

*Château Croix-Mouton*



**Eaux minérales & café inclus**

Pressée de foie gras de canard et abricot

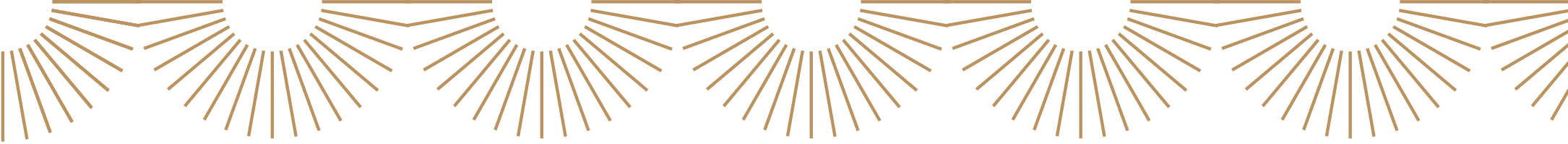


Saumon à l'unilatéral,  
courgettes aux herbes fraîches



Tout citron





**ore**

DUCASSE  
DU CHÂTEAU  
DE VERSAILLES  
LE PAVILLON DUFOUR

2020 - CÔTES DU RHÔNE

*Château Saint-Roch*

OU

2016 - CÔTES DU RHÔNE

*Les Portes du Castelas - Grandes Serres*



**Eaux minérales & café inclus**

## MENU DES COURTISANS



Œuf bio,  
épinards et champignons



Suprême de volaille rôti,  
haricots verts, vrai jus



Versaillaise du moment





ore

DUCDSSE  
DU CHÂTEAU  
DE VERSAILLES  
LE PAVILLON DUFOUR

## MENU DU GRAND CHAMBELLAN



NM - CHAMPAGNE

*Brut Impérial - Moët & Chandon*

Daurade mariné aux agrumes

2018 - CONDRIEU

*Domaine Faury*



2014 - SAINT-JULIEN

*Esprit de Saint-Pierre*

Médailon de veau, légumes d'été, vrai jus



Eaux minérales & café inclus

Le Louis XIV

