



DUCASSE  
DU CHÂTEAU  
DE VERSAILLES

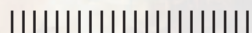
2013 - CHAMPAGNE BRUT  
*Grand vintage - Moët & Chandon*

2016 - CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU  
*Les Vaillons - Domaine Long-Depaquit*

2020 - CONDRIEU  
*Lionel Faury*

2018 - PESSAC-LÉOGNAN  
*La Clarté de Haut-Brion*

2015 - SAUTERNES  
*Château Haut-Bergeron*



**150 €**  
*Accord mets/vins*

## DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN



14 FÉVRIER 2023

### OILLE

Royale de laitue au caviar

### ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques, courge et truffe noire

### RELEVÉ

Goujonnette de Saint-pierre,  
asperges vertes et algues

### RÔST

Homard bleu au naturel, homardine

### PETITS ENTREMETS

Pommes soufflées  
Epinards et blettes à peine tombés  
Légumes au naturel

### EAU PARFUMÉE

Pamplemousse rose et hibiscus

### LE FRUIT

Composition mandarine  
Le Louis XIV



**400 €**  
*Boissons non comprises*