



ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

NM - CRÉMANT DE BOURGOGNE

Les Terroirs - Louis Picamelot

2021 - CROZES-HERMITAGE

Aléofane - Natacha Chave

OU

2021 - CÔTES DU RHÔNE

La Garuste - Château de Panéry



Eaux minérales & café inclus

MENU DES COTEAUX



Soupe de concombre,
garniture taillée et herbes fraîches



Dos de cabillaud, asperges vertes,
beurre blanc au Noilly Prat



Fraises au naturel,
basilic, glace fior di latte fraise





ore

DUCDSSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

2021 - CROZES-HERMITAGE

Aléofane - Natacha Chave

OU

2021 - CÔTES DU RHÔNE

La Garuste - Château de Panéry



Eaux minérales & café inclus

MENU DES COURTISANS



Soupe de concombre,
garniture taillée et herbes fraîches



Eglefin au naturel, asperges vertes,
beurre blanc au Noilly Prat



Versaillaise du moment





ore

DUCASSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

NM - CHAMPAGNE

Concordia - Barons de Rothschild

2022 - BORDEAUX BLANC

Le Merle Blanc de Château Clarke

2011 - PAUILLAC GRAND CRU CLASSÉ

Château Pédesclaux



Eaux minérales & café inclus

MENU DU GRAND CHAMBELLAN



Saumon fumé d'Ecosse,
condiment citron



Entrecôte de bœuf au sautoir,
pommes purée truffée



Le Louis XIV

