



ore

DUCASSE  
DU CHÂTEAU  
DE VERSAILLES  
LE PAVILLON DUFOUR

NM - CRÉMANT DE BOURGOGNE  
Les Terroirs - Louis Picamelot

2021 - CROZES-HERMITAGE  
Cléofane - Natacha Chave

*ou*

2021 - CÔTES DU RHÔNE  
La Garuste - Château de Panéry

---

BOISSONS MINÉRALES  
& CAFÉ INCLUS

---

—  
MENU DES COTEDUX  
—

Mulet noir mariné, grenade,  
gingembre et fleur de tagette

*ou*

Œuf bio poché,  
épinards et champignons des bois

Dos de cabillaud à la marinière,  
cocos de paimpol

*ou*

Suprême de volaille jaune rôti,  
polenta cremeuse

Pomme confite comme une Tatin,  
glace trois vanilles

*ou*

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 - POUILLIC GRAND CRU CLASSÉ  
Château Pédesclaux

---

BOISSONS MINÉRALES  
& CAFÉ INCLUS

---

—  
MENU GRAND CHAMBELLAN  
—

Canapés

Noix de Saint-Jacques marinées aux algues  
et pousses marines du Croisic

Tronçon de barbue à la grenobloise,  
choux fleurs multicolores

Filet de bœuf doré au sautoir,  
pommes Anna

Soufflé au Cointreau

