

ore

DUCCSSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

NV - CRÉMONT DE BOURGOGNE
Les Terroirs - Louis Picamelot

2021 - CROZES-HERMITAGE
Cléofane - Natacha Chave

ou

2021 - CÔTES DU RHÔNE
La Garuste - Château de Panéry

INCLUDING MINERAL
WATER & COFFEE

—
MENU DES COTEDUX
—

Marinated back of black mullet, pomegranate,
ginger and marigold flower

OR

Poached organic egg,
spinach leaves and wild mushrooms

Back of cod 'à la marinière',
coco beans from Paimpol

OR

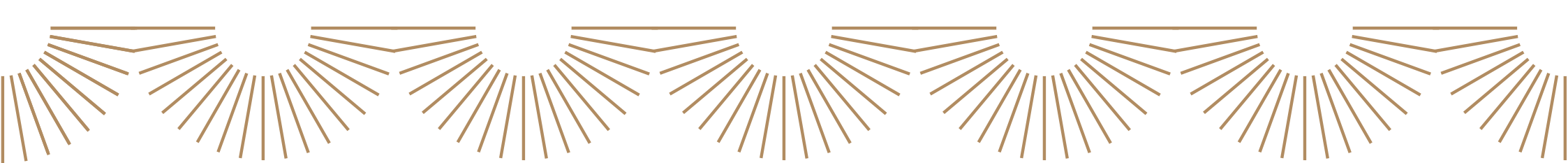
Roasted corn-fed chicken breast,
creamy polenta

Tatin-style confit apple,
three vanilla ice cream

OR

Bespoke Versailles





ore

DUCDSSE
DU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

MENU GRAND CHAMBELLON

NM - CHAMPAGNE
Concordia - Barons de Rothschild

2022 - BORDEAUX BLANC
Le Merle Blanc de Château Clarke

2011 - POUILLAC GRAND CRU CLASSÉ
Château Pédesclaux

INCLUDING MINERAL
WATER & COFFEE

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

Cointreau soufflé

