



LA CARTE

DE 11H30 À 15H30

MENU ENTRÉE/RÔST OU RÔST/DÉLICE 45€

MENU ENTRÉE/RÔST/DÉLICE 55€



ENTRÉES

Soupe de concombre,
menthe et crème mi-montée

Œuf en meurette

Foie gras de canard, rhubarbe confite,
brioche toastée

SUPPLÉMENT + 5€

Asperges vertes de Provence servies
tièdes, réduction d'une maltaise

Navet mariné, grenade,
gingembre et fleur de tagète

RÔST

Petit épeautre, légumes printaniers,
condiment des fanes et roquette

Cabillaud à la meunière,
betterave et hibiscus

Coquillettes
jambon / Comté / tuber melanosporum

Suprême de volaille fermière rôti,
déclinaison de carottes

Tartare de bœuf de race charolaise
180g

DÉLICES

GLACES ET SORBETS

Glace trois vanilles
INDONÉSIE, TAHITI, OUGANDA

Glace chocolat Pérou

Glace café

Sorbet fraise

Sorbet orange sanguine

NOTRE SOUFFLÉ

À PEINE 10 MINUTES DE PATIENCE

Soufflé citron vert,
glace yaourt

LES VERSAILLOISES

Fraises façon Melba

Composition café de notre Manufacture
à Paris et cacahuètes

Versaillaise du moment

Le Louis XIV au chocolat de notre
Manufacture et praliné amande-noisette

Millefeuille à la vanille

PRINCES & PRINCESSES

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

15

Coquillettes au jambon

OU

Croque-monsieur

OU

Suprême de pintade, frites

OU

Cabillaud,
carottes en beaux morceaux

Glace ou sorbet

OU

Fruits à croquer

OU

Dessert du jour

COLLECTIONS

Quasi de veau poêlé,
petits pois à la française

35

Croque-monsieur jambon et Comté

25

Fromage affiné

15