ore

DUCASSE
AU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

NV - CRÉMANT DE BOURGOGNE
P100 - Simonnet-Febvre

IIIIIIIIII

2025 - POUILLY-FUMÉ
Terres Blanches - Pascal Jolivet

OU

2023 - SAINT-ÉMILION
N°3 d'Angelus

---

95 €
WITH WINE PAIRING
65 €
EXCLUDING DRINK

PARCOURS DU ROI

IIIIIIIIII

Mimosa-style eggs with black truffle
OR
Delicate duck broth, salsify and confit foie gras

IIIIIIIIII

Corn-fed chicken from Les Landes with chestnuts,
tartoufle purée, cooking jus
OR
Seared sea scallops, beetroot,
citrus beurre blanc

IIIIIIIIII

Le Louis XIV
OR
Traditional Mont-blanc

ore

DUCASSE
AU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

NV - CHAMPAGNE - Impérial - Moët & Chandon

IIIIIIIIII

2024 - SANCERRE - Le Chêne Marchand - Pascal Jolivet

IIIIIIIIII

2024 - PULIGNY-MONTRACHET- Joseph Pascal

IIIIIIIIII

2020 - LISTRAC-MÉDOC - Château Clarke

IIIIIIIIII

2020 - SAUTERNES - Castelnau de Suduiraut

---

365 €
WITH WINE PAIRING
265 €
EXCLUDING DRINK

FESTIVE MENU

Canapés

IIIIIIIIII

Gourd oille

IIIIIIIIII

Marinated sea scallops, Kristal caviar

IIIIIIIIII

Seasonal vegetables in a delicate pot-au-feu broth, black truffle

IIIIIIIIII

Roasted fillet of mallard duck, confit leg, quince and salmis sauce

IIIIIIIIII

Rosé Champagne Elixir

IIIIIIIIII

Mandarine and spice delight

ore

DUCASSE
AU CHÂTEAU
DE VERSAILLES
LE PAVILLON DUFOUR

MENU ENFANT PARCOURS DU ROI

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS

UNDER 10 YEAR OLD

30 €
AVEC BOISSON
DRINK INCLUDED

Suprême de volaille jaune des Landes rôti, purée de tartoufle
Roasted corn-fed chicken from Les Landes breast, tartoufle purée

OU/OR

Coquillettes au jambon et Comté
Coquillette pasta, ham and Comté

Moelleux au chocolat
Soft chocolate cake