



*Un Noël royal
by*

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



DINER DU MARDI 24 DÉCEMBRE 2024
MENU UNIQUE SUR RÉSERVATION

Amuse-bouche

CŒUR DE SAUMON FUMÉ,
AROMATES ET CITRON CAVIAR

Entrée

FOIE GRAS POCHÉ AU VIN CHAUD,
BRIOCHE GRILLÉE,
CONFIT D'OIGNONS DE ROSCOFF AU PAIN D'ÉPICES

Plat

SUPRÊME DE CHAPON,
PETITS CHOUX FARCIS AUX CHÂTAIGNES ET MORILLES,
POMMES AMANDINE, JUS DE CHAPON

Fromage

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ

Dessert

BÛCHE DE NOËL

90€ PAR PERSONNE

EAUX MINÉRALES ET BOISSONS CHAUDES INCLUSES

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris.

Pour toute question concernant les allergènes et origines des viandes, n'hésitez pas à nous solliciter.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

*A royal
Christmas
by*

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



DINNER ON TUESDAY, DECEMBER 24, 2024
SET MENU BY RESERVATION ONLY

Appetizer

SMOKED SALMON HEART,
HERBS AND FINGER LIME

Starter

POACHED FOIE GRAS IN MULLED WINE,
GRILLED BRIOCHE,
ROSCOFF ONION CONFIT WITH GINGERBREAD

Main course

CAPON SUPREME,
SMALL CABBAGES STUFFED WITH CHESTNUTS AND MORELS,
AMANDINE POTATOES,
CAPON JUS WITH ROSCOFF ONION CONFIT
AND GINGERBREAD

Cheese

TRUFFLED BRIE DE MEAUX

Dessert

CHRISTMAS YULE LOG

90€ PER PERSON

MINERAL WATER AND HOT DRINKS INCLUDED

Net prices in euros, all taxes and service included.

For any questions regarding allergens and meat origins, please feel free to ask us.

Excessive drinking is harmful to your health; please consume responsibly.