



*Un nouvel an
Royal
by*

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



DINER DU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024
ANIMATION MUSICALE ET TOAST DE MINUIT

MENU UNIQUE SUR RÉSERVATION

Amuse-bouche

BROUILLADE D'ŒUFS AUX OURSINS

Entrée

VOL-AU-VENT AUX LANGOUSTINES ET À LA TRUFFE

Plat

TURBOT RÔTI AU POIVRE DE KÂMPÔT,
RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CHÂTAIGNE
ET COURGE SHIATSU, ÉCUME D'ARBOIS

Fromage

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ

Dessert

SPHÈRE IVOIRE AU CHOCOLAT BLANC,
MOUSSE PASSION JASMIN, BISCUIT ET GEL COCO

125€ PAR PERSONNE

COUPE DE CHAMPAGNE, 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.



*A royal
New Year's Eve
by*

LE LOUIS

HÔTEL VERSAILLES CHÂTEAU



DINNER ON TUESDAY, DECEMBER 31, 2024
MUSIC PERFORMANCE AND MIDNIGHT TOAST

SET MENU BY RESERVATION ONLY

Appetizer

SCRAMBLED EGG WITH SEA URCHIN

Starter

LANGOUSTINE AND TRUFFLE VOL-AU-VENT

Main course

ROASTED TURBOT WITH KAMPOT PEPPER,
SPELT RISOTTO WITH CHESTNUT AND SHIATSU SQUASH,
ARBOIS FOAM

Cheese

TRUFFLED BRIE DE MEAUX

Dessert

IVORY WHITE CHOCOLATE SPHERE,
PASSION JASMINE MOUSSE, COCONUT GEL AND BISCUIT

125€ PER PERSON

GLASS OF CHAMPAGNE, 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.