

Restaurant Les quatre saisons



Informations de Contact

Adresse: 40 Rue Carnot, 78000 Versailles, France

Téléphone: +33 9 83 31 60 09

À Propos

Restaurant haut de gamme dont la carte varie au fil des saisons. Cuisine française contemporaine, accords mets et vins.

Horaires d'Ouverture

Vendredi	12:15–14:00 19:15–21:00
Samedi	12:15–14:00 19:15–21:00
Dimanche	Fermé
Lundi	Fermé
Mardi	12:15–14:00 19:15–21:00
Mercredi	12:15–14:00 19:15–21:00
Jeudi	12:15–14:00 19:15–21:00

Notre Menu

LES ENTRÉES

Rouleau d'avocat farci au tartare de saumon mariné	17,00 €
Terrine de melon et avocat, saumon gravelax aux saveurs passion	18,00 €
Escalopes de Foie-gras de canard flambées au Cognac et bouillon*	28,00 €
Queues de langoustines pochées, crème de pomme de terre et huile au Safran	24,00 €
Carpaccio de Daurade, concassé de fraises et vinaigre de framboise	18,00 €

LES PLATS

Filet de Boeuf Rossini, sauce Bordelaise et pommes de terre fondantes	35,00 €
Travers de porc laqués et purée à l'huile d'olive	32,00 €
Ris de veau poêlé à l'huile de pépins de raisin façon forestière*	37,00 €
Noix de St Jacques poêlées au beurre d'agrumes	32,00 €
Suprême de volaille fermière, peau croustillante, jus corsé et champignons*	31,00 €
Poisson du jour	31,00 €

LES DESSERTS

Filet de Boeuf Rossini, sauce Bordelaise et pommes de terre fondantes	35,00 €
Travers de porc laqués et purée à l'huile d'olive	32,00 €
Ris de veau poêlé à l'huile de pépins de raisin façon forestière*	37,00 €
Noix de St Jacques poêlées au beurre d'agrumes	32,00 €
Suprême de volaille fermière, peau croustillante, jus corsé et champignons*	31,00 €
Poisson du jour	31,00 €

Nos Spécialités

Moelleux Au Chocolat



Tarte Au Citron Meringuée Revisitée



Foie Gras Poêlé



Profiteroles Sauce Chocolat Chaud Et Tuile Au Sésame



Tournedos Rossini



Saint Jacques



Tiramisu Aux Feaïses



Carpaccio de Dorade



Carpaccio de Saint-Jacques



Mille Feuilles Fruits Rouges



Tarte Au Citron Destructurée



Carré d'agneau En Croute Moelleuse d'herbes Fraiches



Paume de Ris de Veau Forestière Poêlée À l'huile de Pépins de Raisin



Côte de Veau Et Purée À l'huile d'olive



Pain Toasté Aux Figues



Amusé Bouche



Dessert Fruits de la Passion



Magret de Canard



Velouté de Champignons

