



La Flottille, nouvel écrin gourmand versaillais
par le Chef Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani





Dans le sillage des plus éminents Rois de France et au croisement de la grande Histoire française, Versailles, né de l'esprit de Louis XIV, inaugure une nouvelle adresse gastronomique aux abords d'un joyau architectural, sa Majesté le Château de Versailles. Entre jardin et château, le restaurant La Flottille dernier né de Bertrand Hospitality invite à un « déjeuner sur l'herbe » revisité dans un cadre bucolique et aux accents d'autrefois.



Côté cour, côté jardin

Niché dans un écrin verdoyant, aux abords du Grand Canal du Château de Versailles, La Flottille s'ouvre sur un kiosque d'époque et donne le ton du chic à la française. Le restaurant, au cœur d'une bâtisse de caractère aux briques rougeoyantes, est bordé par deux espaces extérieurs idylliques pour parfaire l'esprit de campagne. La première terrasse constitue le prolongement du restaurant - dont l'atmosphère évoque les douillets jardins d'hiver de demeures Grand Siècle - quand la seconde offre un panorama à couper le souffle face au Grand Canal.

Nouvel atout charme de l'écosystème versaillais, La Flottille prend des airs de tableaux impressionnistes où se mêlent délicatesse et poésie.

À la carte : le charme de la tradition

Côté cuisine, La Flottille fait la part belle aux grands classiques que se plaît à remettre au goût du jour le jeune Chef étoilé versaillais Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani. Animé par le terroir et la transmission, le Chef exécute une cuisine qui sublime la tradition, élaborée à partir de produits frais, de saison privilégiant un approvisionnement français.

À côté des emblématiques de la cuisine de brasserie, à l'image des gros escargots de Bourgogne Label Rouge ou encore de l'indétrônable steak au poivre, les grandes assiettes honorent toute la richesse culinaire de la région Île de France. On retrouve ainsi le croque-monsieur de La Flottille confectionné dans un pain de mie de la Maison Lalos ou encore la salade de lentilles Beluga de la Ferme des Hirondelles qui attestent que le « local » règne en maître à La Flottille ! Une cuisine française réinterprétée avec virtuosité par le Chef Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani pour les déjeuners sans fin autant que pour les encas sur le pouce. Et pour compléter cette série d'immanquables, le Chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France Yann Brys imagine une sélection de desserts signatures à l'instar du finger vanille & fruits de saison ou encore de la rose des vents chocolatée.

Une parenthèse gourmande et enchantée dans l'esprit d'une maison de campagne.





À mi-chemin entre adresse de style et de celle que l'on veut garder pour soi, La Flottille promet des instants de raffinement pour vivre la vie de château tout près de la capitale.



Parc du Château de Versailles
78000 Versailles

INFORMATIONS PRATIQUES :

Du lundi au dimanche

Ouverture de 9h00 à 19h30

Petit-Déjeuner servi de 9h00 à 11h

Service continu de 11h45 à 18h30

