



DOMAINEDEDIVONNE
GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Desserts

Pavlova crémeuse au citron,
rhubarbe et chantilly à la vanille Bourbon
*Creamy lemon Pavlova,
rhubarb and Bourbon vanilla whipped cream*

9,50€

Paris-Brest au chocolat grand cru,
noisettes caramélisées
*Chocolate "Paris-Brest" cake,
caramelized hazelnuts*

10,50€

Tarte aux fraises,
ganache montée au miel du Domaine,
compotée de Mara des bois
et sorbet basilic
*Strawberry tart, ganache with
Domaine honey, strawberry compote
and basil sorbet*

11,50€

Dessert du jour
Dessert of the day

9,00€

Un café ou un thé très gourmand
*Gourmet coffee or tea
with dessert selection*

9,00€

Le restaurant Les Présidents
est ouvert tous les jours
de 19h à 22h.

*Restaurant is open everyday
from 7 pm to 10 pm.*

Les Présidents
R E S T A U R A N T



Entrées

Tartare de bar, mangue,
passion, coriandre, dentelle de pain
*Sea bass tartar, mango, passion fruit,
coriander and bread lace*

16,00 €

Millefeuille de saumon fumé,
mozzarella et pesto
*Smoked salmon millefeuille,
pesto and mozzarella*

17,00 €

Gaspacho de petits pois, menthe,
brochette de gambas, thon en croûte de sésame
*Pea gazpacho, mint, king prawn skewer
sesame-crusted tuna*

18,00 €

Asperges et foie gras rôti,
jus réduit, noisettes croquantes
*Asparagus and roasted foie-gras,
reduced juice, crunchy hazelnuts*

20,00 €

La création du jour
Creation of the day

17,00 €

Plats

Dos de lieu jaune, risotto,
pecorino, bisque de langoustines
*Back of pollack, risotto
pecorino, langoustine bisque*

25,00 €

Suprême de canette des Dombes,
jus de carottes épicées,
légumes printaniers
*Dombes duck supreme,
spicy carrot juice,
spring vegetables*

26,00 €

Longe de veau fermier cuite en
basse température, jus aux morilles,
écrasée de pommes de terre vitelotte
*Farmhouse veal loin cooked at
low temperature, morel juice,
mashed vitelotte potatoes*

27,00 €

Filet d'omble chevalier, fenouil confit,
crumble de tomates, jus infusé à l'estragon
*Arctic char fillet, preserved fennel,
tomatoes crumble, tarragon-infused juice*

29,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day

24,00 €

Plat végétarien

Veggie dish

20,00 €

Fromage

Assiette de fromages de nos régions,
salade croquante

Cheese selection with crunchy salad

12,00 €

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert au choix
(dans le cadre du menu enfant)

*A dish, a side dish and a dessert
of your choice
(on the children's menu)*

15,00 €

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo
(naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine
est à votre disposition auprès du responsable du restaurant
(Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine,
élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.
Carte des allergènes sur demande.

*Our meat is certified as originating from embargo-free countries,
where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth,
raising and slaughter is displayed in each restaurant.
Allergens card on request.*