



DOMAINEDEDIVONNE
GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Desserts

Incontournable coulant au chocolat,
glace à l'infusion de vanille de Madagascar

*Soft chocolate cake,
Madagascar vanilla infusion ice cream*

10,00 €

Petit creux framboise-pistache

Pistachio-raspberry finger

11,00 €

Tarte Mont Blanc,
meringue, châtaignes, glace au miel

*Mont Blanc tart,
meringue, chestnuts, honey ice cream*

11,00 €

Dessert du jour

Dessert of the day

9,50 €

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

Velouté de butternut,
œuf à 64°, éclats de noisette,
copeaux de lard de Savoie grillé
*Velvety butternut soup, perfect egg,
hazelnut flakes, shavings of grilled Savoy bacon*
13,00 €

Salade de mesclun et courge rôtie au
miel du Domaine, feta aux épices,
cacahuètes et noix de pécan caramélisées
*Mesclun salad and roast squash with
Domaine's honey, spiced feta cheese,
peanuts and caramelised pecans*
14,00 €

Ceviche de daurade royale au citron vert,
coriandre fraîche, pickles d'oignon doux
*Ceviche of sea bream with lime,
fresh coriander, sweet onion pickles*
18,00 €

Terrine de foie gras maison,
chutney de figes fraîches, caramel de Banyuls
*Homemade foie gras terrine,
fresh fig chutney, Banyuls caramel*
24,00 €

La création du jour
Creation of the day
18,00 €

Plats

Wok de nouilles et légumes croquants
au curry rouge, lait de coco, noix de cajou,
falafels et coriandre fraîche
*Wok of noodles and crunchy vegetables
with red curry, coconut milk and cashew nuts,
falafels and fresh coriander*
21,00 €

Dos de truite de l'Ain "Maison Petit" cuit nacré,
crème d'estragon, risotto d'épeautre
aux petits légumes
*Back of Savoy trout, tarragon cream,
spelt risotto with baby vegetables*
26,00 €

Émincé de magret de canard,
topinambours en texture,
shiitake et bok choy
*Sliced duck breast,
Jerusalem artichokes purée and chips,
shiitake mushrooms and chinese cabbage*
25,00 €

Entrecôte de bœuf française,
sauce poivre vert, purée façon Robuchon,
légumes de saison
*French beef ribsteak, green pepper sauce,
creamy mashed potatoes, seasonal vegetables*
29,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day
25,00 €

Fromage

Assiette de fromages de nos régions,
salade croquante
Cheese selection with crunchy salad
14,00 €

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.*