



DOMAINE DE DIVONNE
GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

Desserts

Comme un riz au lait infusé au foin,
confiture de lait, pop-corn

*Hay infused rice pudding,
dulce de leche, popcorn*

10,00 €

Macaron fruit exotique :
crèmeux mangue-fruit de la passion,
chantilly caramel, glace aux fruits de la passion
*Exotic fruit macaroon: mango-passion fruit cream,
caramel whipped cream, passion fruit ice cream*

12,00 €

Fondant chocolat cœur coulant,
tuile au gruë de cacao, sorbet cacao
*Molten chocolate fondant,
cacao nib tuile, cacao sorbet*

12,00 €

Infiniment noisette :
cigarette chocolat, glace noisette
*Infinite hazelnut: chocolate cigarette,
hazelnut ice cream*

13,00 €

Mille-feuille 2.0 pomme-galanga :
compotée de pomme Granny Smith,
ganache montée galanga-gingembre
*Mille-feuille 2.0 apple-galanga: Granny Smith apple
compote, whipped galanga-ginger ganache*

14,00 €

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

12,00 €

Le restaurant Les Présidents
est ouvert le samedi de 19h à 22h.

*Restaurant is open on Saturday
from 7 pm to 10 pm.*

Les Présidents
R E S T A U R A N T



Entrées

Foie gras de canard en terrine maison,
confit de figues et chips d'ail rose,
pain aux figues

*Homemade duck foie gras terrine,
fig confit and pink garlic crisps, fig bread*

26,00 €

Os à moelle
et tartare de bœuf au couteau façon thaï,
nouilles croustillantes, pickles

*Marrowbone and Thai-style beef tartare,
crispy noodles, pickles*

17,00 €

Piquillos farcis à la chair de crabe,
cabillaud en aïoli,
crèmeux de pistou, salade mesclun

*Piquillo peppers stuffed with crab meat,
cod in aioli, creamy pistou sauce,
mixed salad leaves*

18,00 €

Velouté de butternut, œuf à 64°,
chips de jambon, croûtons de pain

*Butternut squash soup, 64° egg,
ham crisps, bread croutons*

15,00 €

La création du jour

Creation of the day

19,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.

Plats

Souris d'agneau confite au romarin,
boulgour aux fruits secs et menthe fraîche,
tempura de sauge

*Lamb shank confit with rosemary,
bulgur wheat with dried fruit and fresh mint,
sage tempura*

29,00 €

Suprême de volaille cuit basse température,
crèmeux de maïs et brocolini rôtis aux épices,
jus court et pop corn salé

*Low-temperature cooked chicken supreme,
creamy corn and spiced broccolini, salted popcorn*

26,00 €

Filets de rouget justes saisis,
confiture d'aubergines acidulée,
ravioles aux légumes fondus, crème d'oignons doux

*Red mullet fillets, tangy aubergine jam,
ravioli with melted vegetables, mild onion cream*

26,00 €

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGGIE DISH

Raviole ricotta et épinard au beurre de sauge,
pignons de pin torréfiés, croustillant d'oignons

*Ricotta and spinach ravioli with sage butter,
roasted pine nuts, crispy onions*

17,00 €

La suggestion du marché / Dish of the day

26,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.

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)*

17,00 €

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.*

Prix nets en euros / Net price in euros.