



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

Desserts

Blanc-manger coco, coulis et fruits exotiques
Blancmange with coconut, exotic fruits and coulis

9,00 €

Cube chocolat, crème diplomate pralinée
et noisettes torréfiées
*Chocolate cake, praline diplomate cream
and roasted hazelnuts*

10,50 €

Omelette norvégienne aux agrumes,
flambée au Grand Marnier
*Baked Alaska with citrus fruits
flamed with Grand Marnier*

11,50 €

Tarte des demoiselles Tatin,
crème double de Gruyère
Tart Tatin, Gruyère double cream

12,00 €

Dessert du jour
Dessert of the day

10,00 €

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

9,00 €

Le restaurant Les Présidents
est ouvert tous les jours
de 19h à 21h.

*Restaurant is open everyday
from 7 pm to 9 pm.*

Les Présidents
R E S T A U R A N T



Entrées

Velouté de butternut, nuage noisette,
foie gras et œuf parfait
*Creamy butternut soup, hazelnut cream,
foie gras and perfect egg*

16,00 €

Gambas rôties,
crèmeux de céleri, émulsion au curry Madras,
bourrache et atsina
*Roast gambas, creamy celery,
Madras curry emulsion, borage and atsina*

18,00 €

Ravioles de homard,
chou pak-choï, bouillon thaï
*Lobster ravioles and chinese cabbage
in a Thai soup*

21,00 €

La création du jour
Creation of the day

16,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.

Plats

Magret de canette des Dombes,
jus au poivre Voatsiperifery, panais,
topinambours et Abate
*Dombes duck breast, Voatsiperifery pepper juice,
parsnip, Jerusalem artichokes and pear*

26,00 €

Filets de rouget-barbet,
wok de légumes, jus de coquillages,
coriandre et basilic thaï
*Fillets of red mullet with vegetables wok,
shellfish juice, coriander and Thai basil*

24,00 €

Poitrine de veau fermier,
gin, baies de genièvre, pleurotes,
fondue et voile de chou
*Farm veal breast, gin, juniper berries,
oyster mushrooms and slow-simmered cabbages*

24,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day

21,00 €

Plat végétarien

Veggie dish

19,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.

Fromage

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

11,00 €

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert au choix
*A dish, a side dish and a dessert
of your choice*

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.*

Prix nets en euros / Net price in euros.