



DOMAINEDEDIVONNE
GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Desserts

CHOCOLAT BLANC-FRAMBOISE

Marmelade framboise-gingembre, sorbet yaourt,
mousse chocolat blanc

*White chocolate and raspberry: raspberry-ginger jam,
yogurt sorbet, white chocolate mousse*

12,00 €

COCO, MANGUE ET CITRON VERT

Dacquoise, praliné et ganache montée noix de coco,
crèmeux mangue, gel citron vert

*Coconut, mango and lime: dacquoise, praline and whipped
coconut ganache, mango cream, lime gel*

12,00 €

CITRON-BASILIC

Sablé breton, crèmeux citron-basilic,
crumble amande et glace gingembre

*Lemon-Basil: Breton shortbread, lemon-basil cream,
almond crumble and ginger ice cream*

12,00 €

SPHÈRE CHOCOLAT INTENSE

Biscuit, mousse chocolat, insert noisette,
tuile croustillante et crème glacée fève tonka

*Intense chocolate: cookie, chocolate mousse,
hazelnut filling, crispy tuile, and tonka bean ice cream*

14,00 €

Un café ou un thé très gourmand

*Gourmet coffee or tea
with dessert selection*

12,00 €

Le restaurant Les Présidents
est ouvert 7j/7 de 19h à 22h.

*Restaurant is open 7d/7
from 7 pm to 10 pm.*

Les Présidents
R E S T A U R A N T



Entrées

Comme une "Mekhoulia traditionnelle",
œuf confit au soja et gingembre frais, pickles,
oignons cibette, sésame grillé
*"Traditional Mekhoulia", egg preserve with
soy sauce and fresh ginger, pickles,
spring onions, toasted sesame seeds*
17,00 €

Tomate noire "Surprise" aux crevettes
et saumon fumé, salade d'herbes,
coulis de pistou
*"Surprise" black tomato with shrimp and
smoked salmon, herb salad, pistou sauce*
18,00 €

Tartare de thon "Hawaïen", tuile de riz croustillante,
salade de wakame au sésame et piment doux
*"Hawaiian" tuna tartare, crispy rice cracker,
wakame salad with sesame and sweet pepper*
19,00 €

Tartare de bœuf à l'ail noir et Comté fruité,
carpaccio de champignons bruns, huile fumée
*Beef tartare with black garlic and Comté cheese,
brown mushroom carpaccio, smoked oil*
19,00 €

La création du jour
Creation of the day
19,00 €

Plats

Dos de truite arc-en-ciel "Maison Petit"
confit à l'huile d'olive, ratatouille Niçoise,
houmous de légumes secs "Ferme du Clos Brillon",
condiments au citron confit IGP Syracuse
*Rainbow trout fillet from "Maison Petit" confit
in olive oil, Niçoise ratatouille, chickpea hummus from
"Ferme du Clos Brillon," condiment made from Syracuse
IGP candied lemon*
28,00 €

Magret de canard rôti,
polenta croustillante aux olives taggiasche,
tian de légumes confits au pesto, jus au thym
*Roasted duck breast, crispy polenta with
Taggiasca olives, vegetable tian confit with pesto,
thyme juice*
29,00 €

Tagliata de bœuf, jus truffé,
pommes grenailles, mini poivrons rôtis au thym
*Beef tagliata, truffle sauce,
baby potatoes, mini roasted peppers with thyme*
32,00 €

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGGIE DISH
Pappardelles au coulis de tomate-basilic,
crémeux de petit pois au Pecorino, tempura de feuilles
de sauge, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
*Pappardelle with tomato-basil sauce,
creamy peas with Pecorino, sage leaf tempura,
shavings of Parmigiano Reggiano PDO*
21,00 €

La suggestion du marché / Dish of the day
27,00 €

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)*

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.*