



Desserts

Velouté de fraise

Brunoise de fraise, tuile fraise et sorbet fraise

Velvety strawberry soup

Diced strawberry, strawberry lace biscuit and sorbet

12,00 €

Finger amande-noix de pécan

Croustillant sésame, chantilly chocolat Oryola
et glace chocolat blanc fèves tonka

Almond and pecan finger

*Sesame crisp, Oryola chocolate whipped cream,
white chocolate and tonka bean ice cream*

12,00 €

Allumette chocolat-noisette

Sablé reconstitué gianduja, mousse chocolat noir intense
et mousse noisette

Chocolate-hazelnut pastry stick

*Gianduja shortbread, intense dark chocolate mousse
and hazelnut mousse*

13,00 €

Tartelette aux framboises

Ganache montée framboise, marmelade framboise-gingembre,
palet chocolat blanc et sorbet yaourt

Raspberry tartlet

*Raspberry ganache, raspberry-ginger marmalade,
white chocolate palet and yoghurt sorbet*

13,00 €

Un café ou un thé très gourmand

Gourmet coffee or tea

with dessert selection

13,00 €

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

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

Les Présidents
R E S T A U R A N T



Entrées

Salade de pastèque et melon,
feta marinée au piment doux fumé,
pickles d'oignons rouges et mix de graines torréfiées
*Watermelon and melon salad, feta marinated with sweet
smoked chili, red onion pickles and roasted seed mix*
15,00 €

Gravlax de truite arc en ciel " Maison Petit "
aux agrumes, pommes grenailles en salade,
crémeux de yaourt grec aux herbes fraîches
*'Maison Petit' rainbow trout gravlax with citrus fruits,
potatoes salad, creamy Greek yogurt with fresh herbs*
17,00 €

Tartare de bœuf de l'Aubrac taillé au couteau,
préparé façon provençale - pignons, pistou, regianno,
échalotes, tomates, focaccia rôtie aux herbes
*Aubrac beef tartare Provençal-style - pine nuts, pistou,
Regianno cheese, shallots, tomatoes,
roasted focaccia with herbs*
18,00 €

Ravioles maison de crevettes,
crémeux gingembre rose rafraîchi à la coriandre fraîche
et huile de sésame
*Homemade shrimp ravioli, creamy pink ginger
with fresh coriander and sesame oil*
18,00 €

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

Prix nets en euros / Net price in euros.

Plats

Joue de veau braisée,
tagliolini roulées au vieux parmesan
et pignons de pin, tempura de sauge
*Braised veal cheek,
tagliolini rolled in old parmesan and pine nuts,
sage tempura*
26,00 €

Dos de thon à la plancha,
piperade de poivrons, chipiron à l'encre de seiche
et piment d'Espelette
*Back of tuna a la plancha,
pepper piperade, small squid with squid ink
and Espelette pepper*
27,00 €

Filet de bar à l'unilatéral,
tian de légumes confits, coulis de piquillos et basilic
*One-sided sea bass fillet,
preserved vegetables tian, piquillo and basil sauce*
28,00 €

Suprême de poulet fermier contisé à la truffe d'été
[Tuber Aestivum], écrasé de pommes de terre à
l'huile d'olive, baby légumes
*Supreme of free-range chicken with summer truffle
[Tuber Aestivum], mashed potatoes in olive oil,
baby vegetables*
31,00 €

Plat végétarien
Veggie dish
21,00 €

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 Soups

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.