



Desserts

Baba acidulé aux agrumes, sirop acidulé,
ganache montée, tuile croustillante
*Citrus-flavoured rum baba, sour syrup,
ganache cream, crispy almond lace biscuit*

12,00 €

Cheesecake exotique, sablé noix de coco,
confit fruit de la passion, gel citron vert
*Exotic cheesecake, coconut shortbread,
passion fruit confit, lime gel*

12,00 €

Opéra café kalamansi,
biscuit amande, kalamansi confit,
ganache chocolat, glace au café blanc
*Coffee and kalamansi Opéra cake,
almond biscuit, candied kalamansi,
chocolate ganache cream, white coffee ice cream*

14,00 €

Banane sésame, nougatine sésame,
mousse chocolat noir, crème glacée banane
*Sesame banana, sesame nougatine,
black chocolate mousse, banana 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 tous les samedis
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

Rosace de saumon fumé,
crème acidulée, pain nordique toasté

*Rosette of smoked salmon,
sour cream, toasted Nordic bread*

19,00 €

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 €

Terrine de foie gras maison,
chutney de figues 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 Ain trout, tarragon cream,
spelt risotto with baby vegetables*

26,00 €

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.*