



Desserts

Tiramisu "Original"
Original tiramisu

10,00 €

Moelleux au chocolat,
sorbet au chocolat intense
*Chocolate fondant
and dark chocolate sorbet*

12,00 €

Tarte citron-basilic,
confit citron-basilic, sorbet citron-basilic
*Lemon-basil tart, lemon-basil confit
and lemon-basil sorbet*

13,00 €

Île flottante "Traditionnelle"
et crème anglaise (2 personnes)
*Traditional floating island,
vanilla custard (2 personnes)*

23,00 €

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 7/7
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,
crémeux de pistou, salade mesclun

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

18,00 €

Millefeuille de légumes rôtis,
ricotta aux olives taggiasche,
pesto rosso

*Roasted vegetable millefeuille,
ricotta with Taggiasca olives, pesto rosso*

17,00 €

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,
crémeux 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 €

Dos de truite arc en ciel " Maison Petit "
confite à l'huile de thym, courge doubeurre,
blettes, beurre blanc à la marjolaine

*Rainbow trout fillet 'Maison Petit' confit in thyme oil,
butternut squash, Swiss chard, white butter with marjoram*

28,00 €

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.