



DOMAINEDEDIVONNE
GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Desserts

Fraises, fraises, fraises... :
confit fraise, biscuit citron vert, chantilly fraise,
crèmeux vanille, sorbet fraise
*Strawberry confit, lime biscuit,
strawberry whipped cream,
vanilla custard, strawberry sorbet*

12,00 €

Pavlova pamplemousse-vanille :
meringue craquante, pamplemousse confit,
ganache montée au pamplemousse, crèmeux vanille
*Crispy meringue, candied grapefruit,
whipped grapefruit ganache, vanilla cream*

12,00 €

Citron, Yuzu, Noisette :
cigarette noisette, crèmeux citron, gel citron vert,
sorbet citron, noisettes sucrées salées
*Hazelnut cigarette, lemon cream, lime gel,
lemon sorbet, sweet and savoury hazelnuts*

14,00 €

Choco-chocolat :
Streusel noisette grué de cacao, ganache chocolat dulcey
caramélisé, confit mucilage, sorbet cacao intense
*Hazelnut streusel with cocoa nibs, caramelised Dulcey
chocolate ganache, mucilage confit, intense cocoa sorbet*

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

Velouté de lentilles blondes " la Ferme du Clos Brillon ",
lait de coco et curry, œuf parfait,
condiment cacahuète et coriandre fraîche

*Velvety golden lentil soup from 'La Ferme du Clos Brillon',
coconut milk and curry, poached egg,
peanut and fresh coriander condiment*

17,00 €

Os à moelle rôti à l'ail rose,
champignons bruns et oignons doux,
pain de campagne toasté

*Marrowbone roasted with pink garlic,
brown mushrooms and sweet onions,
toasted country bread*

19,00 €

Sashimi de truite de l'Ain " Maison Petit "
assaisonné soja et ponzu, condiment au herbes fraîches,
petits pois en texture, houmous et wasabi

*'Maison Petit' Ain trout sashimi
seasoned with soy and ponzu, fresh herb garnish,
textured peas, hummus and wasabi*

21,00 €

Terrine de foie gras de canard maison au naturel,
confit d'oignons au marc de Gewurztraminer,
pain d'épices rôti

*Homemade plain duck foie gras terrine, onion confit
in Gewurztraminer marc, toasted gingerbread*

24,00 €

La création du jour
Creation of the day

19,00 €

Plats

Suprême de volaille " jaune " basse température,
purée d'artichauts tartufata,
légumes rôtis, jus court

*Low-temperature 'yellow' chicken breast,
artichoke purée with truffle, roasted vegetables,
reduced juice*

28,00 €

Parmentier de canard,
échalions confits, cœur de sucrine snackés,
jus au porto

*Duck parmentier, caramelised shallots,
seared sucrine lettuce hearts,
port-infused juice*

29,00 €

Filet de sandre rôti au beurre,
asperges vertes croquantes,
purée de carotte aux épices, sauce miroir

*Butter-roasted pike-perch fillet,
crisp green asparagus, spiced carrot purée,
mirror glaze*

29,00 €

PLAT VÉGÉTARIEN / *VEGGIE DISH*

Pappardelles au coulis de légumes,
aubergines croustillantes aux épices,
copeaux de Reggiano

*Pappardelle with vegetable coulis,
crispy spiced aubergines, shavings of Reggiano*

19,00 €

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.*