



Desserts

VANILLE-GRAINES DE COURGE & COING

Praliné et sablé reconstitué à la graine de courge,
ganache montée vanille, insert coing-poire

*Praline and shortbread made with pumpkin seeds,
whipped vanilla ganache, quince and pear filling*

10,00 €

CITRON-CACAHUÈTE

Sablé, ganache montée et glace cacahuète,
crémeux citron, gel citron-vanille

*Shortbread, whipped ganache and peanut ice cream,
lemon cream, lemon and vanilla gel*

12,00 €

CHOCOLAT-BANANE ACIDULÉE

Crémeux chocolat 68%, compotée de banane,
banane infusée au jus de cacao,

biscuit viennois, glace au jus de cacao

*Chocolate and tangy banana: 68% chocolate cream,
banana compote, banana infused with cocoa juice,*

Viennese sponge, cocoa juice ice cream

12,00 €

SOUFFLÉ CHOCOLAT

Insert chocolat-noisette et disque de chocolat fondu

*Chocolate soufflé: Chocolate and hazelnut centre with
a disc of melted chocolate*

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 châtaignes et champignons bruns rôtis,
ail en deux textures

*Cream of chestnut and roasted brown mushroom
soup, garlic in two textures*

14,00 €

Gravlax de truite de l'Ain, "Maison Petit"
à la betterave rouge, brousse de brebis
aux herbes fraîches, citron confit,
déclinaison de pickles saisonniers, pain nordique

*"Maison Petit" trout gravlax with beetroot,
sheep's milk brousse with fresh herbs, candied lemon,
seasonal pickles, Nordic bread*

16,00 €

Œuf cocotte de plein air, crème de cèpes,
dés de foie gras maison, mouillettes de pain toasté

*Free-range egg baked in a ramekin,
porcini mushroom cream, diced homemade foie gras,
toasted bread strips*

18,00 €

Tartare de magret de canard Maison Rougier,
ketchup de butternut, pain aux figues servi tiède

*Duck breast tartare "Maison Rougier",
butternut squash ketchup, fig bread*

18,00 €

La création du jour

Creation of the day

19,00 €

Prix nets en euros / Net price in euros.

Plats

Gibelotte de lapin au lard de canard,
pommes grenailles confites à l'ail
et aux oignons doux

*Rabbit stew with duck bacon,
small potatoes confit with garlic
and sweet onions*

27,00 €

Dos de cabillaud croustillant,
vitelottes à la moutarde violette de Brive,
condiments, estragon et piquillos

*Crispy back of cod, Vitelotte potatoes with
Brive purple mustard, condiments,
tarragon and piquillo peppers*

29,00 €

Comme une tagliata de bœuf Black Angus
à la plancha, confit d'oignons au vin rouge,
wedges de patates douces maison aux épices,
petits légumes

*Black Angus beef tagliata grilled à la plancha,
red wine-braised onions, homemade spiced
sweet potato wedges, mixed vegetables*

32,00 €

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGGIE DISH
Ravioles de ricotta aux épinards,
crèmeux de courge au pecorino,
crumble de jalapeno

*Ricotta and spinach ravioli,
creamy squash with pecorino,
jalapeño crumble*

19,00 €

La suggestion du marché / Dish of the day

25,00 €

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.