Desserts

Tarte Mont-Blanc saveur marron,
crème glacée au miel
Chestnut-flavoured Mont Blanc tart,
honey ice cream

10,50 €

Secret glacé noisette-café
Hazelnut-coffee secret ice cream

10,00 €

"Comme une poire Belle-Hélène",
glace au lait d'amande
"Like a Belle-Hélène pear"
almond milk ice cream

9,00 €

Dessert du jour
Dessert of the day

9,50 €

Un café ou un thé très gourmand
Gourmet coffee or tea
with dessert selection

9,00 €

Le restaurant Les Présidents
est ouvert tous les jours
de 19h à 22h.

Restaurant is open everyday
from 7 pm to 10 pm.

PARTOUCHE HOTELS

Conception DOD - 08-11-2023.

DOMAINE DE DIVONNE
GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Les Présidents
RESTAURANT

Entrées

Velouté de panais, poire fondante,
graines torréfiées et nuage au sésame
Velvety parsnip soup, tender pear,
roasted seeds and sesame emulsion

14,00 €

Fricassée de champignons, foie gras,
œuf parfait, noisettes,
croûtons et écume de parmesan
Mushrooms fricassee, foie gras, perfect egg,
hazelnuts, croutons and parmesan emulsion

16,00 €

Espadon et coquille Saint-Jacques en tartare,
cardamome, huile de courge et Saint-Jacques rôties
Tartar of swordfish and scallop,
cardamom, pumpkin oil and roasted scallops

21,00 €

Nougat de foie gras,
chutney exotique, pain aux graines
Nougat of foie gras,
exotic chutney, grain bread

24,00 €

La création du jour
Creation of the day

16,00 €

Prix nets en euros / *Net price in euros.*

Plats

Joue de bœuf braisée en Parmentier de Rattes,
jus légèrement poivré, légumes confits
et crumble au Comté
Braised ox cheek Parmentier, pepper juice,
preserved vegetables
and Comté cheese crumble

25,00 €

Ballottine de pintade des Dombes,
crémeux de potimarron, châtaignes,
noix, jus aux cèpes
Guinea fowl ballottine,
creamy small pumpkin, chestnuts,
walnuts and cepe mushrooms juice

26,00 €

Filet de bar, risotto, moules, coques,
palourdes, émulsion coquillages-coco
Fillet of bass, risotto, mussels, cockles,
clams, coconut-shellfish emulsion

26,00 €

Rôti de lotte et gambas,
bisque de crustacés et légumes d'automne
Roast king prawn and monkfish,
autumn vegetables and shellfish bisque

29,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day

23,00 €

Prix nets en euros / *Net price in euros.*

Plat végétarien

Veggie dish

19,00 €

Fromage

Assiette de fromages de nos régions,
salade croquante
Cheese selection with crunchy salad

12,00 €

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.

Prix nets en euros / *Net price in euros.*