Desserts

Soufflé glacé citron et yuzu
Iced lemon and yuzu soufflé
9,00 €

Rocher chocolat et noix de pécan
Pecan nuts and chocolate "rocher"
9,50 €

Cube de baba au rhum,
crème montée à la vanille Bourbon
Little rum baba, vanilla Bourbon cream
9,50 €

Tarte aux fraises,
ganache pistache, noisettes caramélisées
Strawberry tart, pistachio ganache,
caramelized hazelnuts
11,00 €

Dessert du jour
Dessert of the day
10,00 €

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 DDD - 21-04-2023.

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

Les Présidents
RESTAURANT

Entrées

Orzetto, asperges,
ail des ours et vieux parmesan
Orzetto, asparagus, wild garlic
and old parmesan cheese

14,00 €

Tataki de thon et saumon Bömlo
Tuna tataki and Bömlo salmon

17,00 €

Velouté de carottes des sables,
gingembre, combawa, nuage de coco
et brochette de gambas à la citronnelle
Cream of carrot flavoured with ginger
and Kaffir lime, coconut emulsion,
king prawn and lemongrass skewer

18,00 €

Nougat de foie gras,
chutney de fruits rouges, pain aux graines
Nougat of foie gras,
red fruits chutney, grain bread

23,00 €
(supplément 1/2 pension / *Half-board surcharge* : 4 €)

La création du jour
Creation of the day

16,00 €

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

Plats

Suprême de pintade fermière,
jus au thym et piment d'Espelette,
éventail d'Agata croustillant
Free-range guinea fowl, thyme and Espelette
pepper juice, crispy Agata potatoes

21,00 €

Carré d'agneau rôti,
jus infusé aux bourgeons de sapin,
jeunes pleurotes et shiitaké
Roast rack of lamb, fir buds juice,
oyster and shiitake mushrooms

29,00 €
(supplément 1/2 pension / *Half-board surcharge* : 4 €)

Dos de merlu, jardin printanier,
consommé infusé aux feuilles d'ail du Jura
Back of hake, spring vegetables,
wild garlic infusion

23,00 €

Filet de maigre, gnocchis,
échalotes confites, miroir de vin rouge
Fillet of stone bass, gnocchi,
shallots preserve and red wine sauce

24,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day

21,00 €

Plat végétarien

Veggie dish

19,00 €

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

Fromage

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

11,00 €

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert au choix
A dish, a side dish and a dessert
of your choice

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.*