



Desserts

Incontournable coulant au chocolat,
glace à l'infusion de vanille de Madagascar

*Soft chocolate cake,
Madagascar vanilla infusion ice cream*

10,00 €

Petit creux framboise-pistache

Pistachio-raspberry finger

11,00 €

Tarte aux fraises,
ganache montée au miel du Domaine,
compotée de Mara des bois
et sorbet basilic

*Strawberry tart, ganache with
Domaine honey, strawberry compote
and basil sorbet*

11,00 €

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.*

Les Présidents
R E S T A U R A N T



Entrées

Gaspacho de pastèque, feta marinée au basilic
et pignons de pin torréfiés

*Watermelon gazpacho,
basil-marinated feta and roasted pine nuts*

13,00 €

Gravlax de truite aux écorces d'agrumes,
ricotta aux herbes fraîches, ketchup de betterave

*Trout gravlax with citrus peel,
fresh herb ricotta and beetroot ketchup*

15,00 €

Tartare de bœuf de l'Aubrac taillé au couteau,
noisettes et échalotes confites,
carpaccio de champignons bruns, huile fumée

*Knife-cut Aubrac beef tartar, hazelnuts and shallots confit,
brown mushrooms carpaccio, smoked oil*

17,00 €

Tarte fine de poivrons et ail rose confit,
jambon de canard au piment d'Espelette,
straciatella de burrata

*Thin tart of peppers and candied pink garlic,
duck ham with Espelette chilli, burrata straciatella*

18,00 €

La création du jour
Creation of the day

17,00 €

Plats

Risotto aux légumes d'été confits,
liaison au Reggiano et bouillon d'estragon

*Risotto with preserved summer vegetables,
Reggiano sauce and tarragon broth*

19,00 €

Tournedos de thon rouge mi-cuit,
ratatouille provençale,
vierge aux éclats de Taggiasches

*Half-cooked red tuna tournedos,
ratatouille, virgin olive oil with olive chips*

27,00 €

Faux-filet de bœuf "Montbéliard",
pommes grenailles confites au thym,
échalotes en texture

*Montbéliard beef sirloin, potatoes confit
with thyme, shallots in texture*

25,00 €

Souvenir d'une paëlla :
volaille rôtie basse température,
pimentos del piquillos, gambas, chipiron

*Like a paëlla: low-temperature roast poultry,
piquillos peppers, king prawns, cuttlefish*

29,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day

24,00 €

Plat végétarien

Veggie dish

21,00 €

Fromage

Assiette de fromages de nos régions,
salade croquante

Cheese selection with crunchy salad

13,00 €

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.*