

Menu

43,00 €

Raviole de légumes et volaille, bouillon miso
Vegetable and poultry ravioli, miso broth
ou /or

Carpaccio de saumon fumé mariné au yuzu et oignons rouges
Smoked salmon carpaccio marinated with yuzu and red onions

Pavé de lieu jaune grillé, garniture grenobloise
et légumes au naturel

Grilled steak of pollack, Grenoble-style garnish
and plain vegetables

ou /or

émincé de veau aux champignons de saison et linguine
Thinly-sliced fillet of veal with seasonal mushrooms
and linguine

Tarte tatin revisitée ou Cheesecake pamplemousse
Tatin-style tart or Grapefruit cheesecake

Menu

56,00 €

Foie gras au naturel, brioche,
poire pochée aux épices
Plain foie gras, brioche,
pear poached with spices

Noix de Saint-Jaques rôties, crème de safran
au citron vert, pommes vapeur et chips de coppa
Roast kernel of scallops, saffron cream with lime,
steamed potatoes and coppa crisps

Assiette de fromage / *Cheese plate*

Macaron pistache-framboise
Pistachio and raspberry macaroon

Prix net par personne hors boissons / *Net price per person without drinks*

Le restaurant Les Quatre Saisons est ouvert
tous les soirs de 20h à Minuit (1h le samedi).

Restaurant open 7/7, only for dinner,
from 8:00 pm to Midnight (1 am on Saturday).

www.domainedivonne.com

LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS



Conception DDD - 26.03.2019

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

les Quatre Saisons

MENU IN YOUR LANGUAGE



www.e-OfficeNFC.com

GRUPE
MARTOUCHE



Entrées

Salade Caesar, poulet, parmesan et croûtons

*Caesar salad, chicken, parmesan
and croutons*

15,00 €

Carpaccio de saumon fumé mariné
au yuzu et oignons rouges

*Smoked salmon carpaccio marinated
with yuzu and red onions*

16,00 €

Feuilleté aux champignons de saison
et asperges vertes

*Puff pastry with seasonal mushrooms
and green asparagus*

16,00 €

Foie gras au naturel, brioche,
poire pochée aux épices

*Plain foie gras, brioche,
pear poached with spices*

19,00 €

Plats

Entrecôte "Angus" à la plancha,
beurre au curry doux, légumes de saison
"Angus" beef ribsteak,
mild curry butter, seasonal vegetables

34,00 €

Pavé de lieu jaune grillé, garniture grenobloise
et légumes au naturel

*Grilled steak of pollack, Grenoble-style garnish
and plain vegetables*

26,00 €

Noix de Saint-Jaques rôties,
crème de safran au citron vert,
pommes vapeur et chips de coppa
Roast kernel of scallops, saffron cream with lime,
steamed potatoes and coppa crisps

29,00 €

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Raviole de légumes grillés, asperges vertes,
bouillon miso et riz libanais

*Grilled vegetable ravioli, green asparagus,
miso broth and libanese rice*

23,00 €

Fromage

Assiette de fromages / Cheese plate

9,00 €

Desserts

Millefeuille ananas
Pineapple millefeuille

8,00 €

Cheesecake pamplemousse
Grapefruit cheesecake

8,00 €

Tarte Tatin revisitée
Tatin-style tart

8,00 €

Salade de fruits et sorbet citron
Fruit salad and lemon sorbet

8,00 €

Macaron pistache-framboise
Pistachio and raspberry macaroon

9,00 €

Moelleux chocolat coulant, crème glacée vanille
Chocolate moelleux cake with vanilla ice cream

(cuisson / cooking 12 mn)

10,00 €

Glaces et sorbets / Ice cream and sorbet
la boule / one ball

3,00 €

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.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.

The homemade dishes are prepared on site from raw products.