

Menu

43,00 €

Assiette fine de saumon fumé, toast et salade
Smoked salmon with toast and salad

ou / ou

Foie gras mi-cuit mariné au Porto blanc,
chutney ananas et toast
*Half-cooked foie gras marinated
in white port wine, pineapple chutney
and toast*



Filet de saumon basse température,
caviar d'aubergine, beurre blanc à l'échalote
*Slowly-cooked fillet of salmon, aubergine caviar,
white butter sauce with shallots*

ou / ou

Suprême de volaille, crème au bleu de Gex
légumes d'été et pomme Anna
*Filleted breast of poultry
with Gex blue cheese cream,
summer vegetables and Anna potato*



Dessert au choix du Chef Pâtissier
Pastry chef's dessert

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

NOTRE CARTE DANS VOTRE LANGUE
OUR MENU IN YOUR LANGUAGE.



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

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 traceability 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.

LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE



Conception DDD-01_08_2018

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

les Quatre Saisons

 GROUPE
MARTOUCHE



Entrées

Tomate d'antan plein champs,
Mozzarella di bufala et citron confit
Ancient tomato salad with Mozzarella di bufala and lemon

14,00 €

Assiette fine de saumon fumé, toast et salade
Smoked salmon with toast and salad

15,00 €

Salade Caesar, filet de poulet croustillant,
Parmesan et œuf mollet
*Caesar salad with grilled chicken,
Parmesan and soft-boiled egg*

15,00 €

Pizza au feu de bois, truffes et champignons,
salade verte
Truffle and mushroom pizza with green salad

15,00 €

Foie gras mi-cuit mariné au Porto blanc,
chutney ananas et toast
*Half-cooked foie gras marinated in white port wine,
pineapple chutney and toast*

17,00 €

Vegetarien

Ravioles de truffes et champignons
en nage de Bufala et basilic
*Truffle and mushroom ravioli
in a broth with Bufala and basil*

21,00 €

Plats

Tartare de rumsteak "Montbéliard"
taillé par le chef façon italienne
(Parmesan, pignons de pin, herbes fraîches, échalote, huile d'olive)
Italian-style hand-cut "Montbéliard" beef tartare
(Parmesan, pine seeds, fresh herbs, shallot and olive oil)

23,00 €

Entrecôte de bœuf Angus, aioli à l'ail des ours,
légumes glacés et frites
*Angus entrecôte with wild garlic aioli,
glazed vegetables and fries*

31,00 €

Filet de saumon basse température, caviar d'aubergines,
beurre blanc à l'échalote
*Slowly-cooked fillet of salmon, aubergine caviar,
white butter sauce with shallots*

24,00 €

Queues de crevettes en bouillon thaï, légumes
et riz au citron
*Prawn tails in a Thai broth with vegetables
and rice flavoured with lemon*

26,00 €

Halal

Filet de poulet grillé, frites et légumes de saison
Grilled chicken breast fillet, fries and seasonal vegetables

24,00 €

Fromages

Assiette de fromages / *Cheese plate*

9,00 €

Desserts

L'effeuillé chocolat-griotte, sorbet cacao amer
Chocolate and morello dessert, bitter cocoa sorbet

Douceur glacée passion-mangue,
meringue croquante et coulis de fruits rouges
*Iced passion fruit and mango dessert
with crispy meringue and red fruit coulis*

Le citron comme un sablé, sorbet lime et coco grillée
Lemon dessert with lime sorbet and grilled coconut

L'éclair craquelin chocolat du Domaine
(craquelin chocolat, crémeux chocolat et grué de cacao)
Chocolate craquelin éclair of the Domaine
(chocolate craquelin éclair with chocolate cream and cocoa grué)

Tagliata de fruits de saison, sorbet lime,
menthe et zestes d'agrumes
*Seasonal fruit tagliata, lime sorbet with mint
and citrus zest*

10,00 €

Les classiques

Moelleux chocolat coulant, crème glacée vanille
Chocolate moelleux cake with vanilla ice cream
(cuisson / cooking 12 mn)

10,00 €

Crème brûlée à la vanille bourbon
Bourbon vanilla crème brûlée

8,00 €

Tarte fine aux pommes "maison" et glace vanille
Home-made thin apple tart with vanilla ice cream
(cuisson / cooking 7 mn)

8,00 €

Glaces et sorbets / *Ice cream and sorbet*
la boule / *one ball* **3,00 €**