

DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL\*\*\*\* - GOLF - CASINO

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](http://www.domainedivonne.com)

LES ALLERGÈNES  
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE



Conception DDD - 16.02.2018

# les Quatre Saisons



## Entrées

-  Velouté Crecy sur carottes confites au beurre, basilic thaï et crème de la Gruyère  
*Velvety "Crecy" soup, carrots with butter, Thai basil and Gruyère fresh cream*  
**13,00 €**
- Salade Caesar, filet de poulet grillé et œuf mollet  
*Caesar salad with grilled chicken and soft-boiled egg*  
**15,00 €**
- Assiette de saumon fumé, toast et citron  
*Smoked salmon with toast and lemon*  
**15,00 €**
- Espadon fumé en carpaccio d'huile d'olive, citron kumbawa et coriandre  
*Smoked swordfish carpaccio with olive oil, kumbawa lemon and coriander*  
**18,00 €**
- Millefeuille de foie gras mariné au porto blanc et figue, brioche toastée  
*Foie gras millefeuille marinated with white port wine and figs, toasted brioche*  
**19,00 €**
-  Ravioles de truffes et champignons de "chez Bruno" en bouillon et ricotta  
*"Bruno-style" truffle and mushroom ravioli in a broth with ricotta*  
**Entrée / Starter ....13,00 €**  
**Plat / Main dish.....19,00 €**

## Plats

- Tartare de bœuf "Montbéliard" coupé par nos soins, toast et frites  
*Hand-cut "Montbéliard" beef tartare with toast and fries*  
**24,00 €**
- Filet de canette des Dombes caramélisé au Syrah, jus corsé à la mangue, pomme de terre Anna  
*Fillet of Dombes duckling caramelized with Syrah, reduced juice with mango, Anna potato*  
**26,00 €**
- Entrecôte de bœuf Angus, beurre "maison", légumes de saison et frites  
*Angus entrecôte with home-made butter, seasonal vegetables and fries*  
**29,00 €**
- Filets de rouget barbet grillés sur peau, beurre d'olives grecques, asperges vertes glacées  
*Fillets of red mullet grilled on skin, Greek olive butter, glazed green asparagus*  
**26,00 €**
- Queues de crevettes en bouillon thaï, coco-citronnelle, légumes et feuilles de kafir, riz parfumé  
*Prawn tails in a Thai broth with coconut and citronella, vegetables and kaffir lime leaves, flavoured rice*  
**28,00 €**

 Plat végétarien / Vegetarian dish

Prix TTC par personne / Ne price per person

## Desserts

- La véritable Forêt Noire  
*The real Black Forest*  
**9,00 €**
- Crème brûlée au vin jaune et aux coings  
*Crème brulée with quinces flavoured with "vin jaune" white wine*  
**9,00 €**
- Moelleux chocolat-caramel au beurre salé et glace amande  
*Chocolate and salted butter caramel "moelleux" cake and almond ice cream*  
**9,00 €**
- Finger pomme-poire-tonka sur fin sablé, sirop d'érable et sorbet pomme verte  
*Apple-pear-tonka bean finger on a shortbread, maple syrup and green apple sorbet*  
**9,00 €**

### MENU À 51 €

Amuse-bouche

Espadon fumé en carpaccio, huile d'olive, citron kumbawa et coriandre  
*Smoked swordfish carpaccio, olive oil, kumbawa lemon and coriander*  
ou

Millefeuille de foie gras mariné au porto blanc et figue, brioche toastée  
*Foie gras millefeuille marinated with white port wine and figs, toasted brioche*

Filet de canette des Dombes caramélisé au Syrah, jus corsé à la mangue, pomme de terre Anna  
*Fillet of Dombes duckling caramelized with Syrah, reduced juice with mango, Anna potato*  
ou

Filets de rouget barbet grillés sur peau, beurre d'olives grecques, asperges vertes glacées  
*Fillets of red mullet grilled on skin, Greek olive butter, glazed green asparagus*

Dessert à la carte  
*Dessert on the menu*

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]. 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]. The homemade dishes are prepared on site from raw products.*

**Le restaurant Les Quatre Saisons est ouvert  
tous les soirs de l'année de 20h à minuit (1h le samedi).**

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

**La carte libanaise est proposée du mardi au samedi.**

Libanese menu is served from Tuesday to Saturday.

Restaurant Les Quatre Saisons  
**CARTE LIBANAISE**

**DOMAINE D'EDIVONNE**  
GRAND HÔTEL \*\*\*\* - GOLF - CASINO

Av. des Thermes - 01220 Divonne-les-Bains - Tél. +33 (0)4 50 40 34 00  
info.divonne@partouche.com - www.domainedivonne.com

Conception DDD - 03.2018

 GROUPE  
**PARTOUCHE**

## Mezzés

### Mezzés Froids

**Tabouleh** ..... 8 €

Salade de tomate, persil, blé concassé, menthe, oignon, huile d'olive  
*Salad of tomatoes, parsley, crushed wheat, mint, onion and olive oil*

**Houmous** ..... 9

Purée de pois chiches à la crème de sésame et citron  
*Chickpea purée with sesame cream and lemon*

**Moutabal** ..... 9

Purée d'aubergines à la crème de sésame, ail et citron  
*Eggplant purée with sesame cream, garlic and lemon*

**Fatteh** ..... 10

Pain grillé, pois chiches et yogourt  
*Toast with chickpeas and yogurt*

### Mezzés Chauds

**Cigares au fromage** ..... 11

Cigares à la féta et persil  
*Rolls with feta cheese and parsley, mayonnaise, ketchup*

**Fataya épinard** ..... 12

Ravioles aux épinards  
*Spinach ravioli*

**Kibbe Blaban** ..... 13

Beignets de blé concassé aux épices, farcis de bœuf, pignons et yaourt  
*Crushed wheat fritters with spices, stuffed with beef, pine seeds and yogurt*

**Houmous lahme** ..... 13

Houmous, viande hachée de bœuf et pignons torréfiés  
*Houmous, minced beef and grilled pine seeds*

€

### Assortiment de mezzés

**froids et chauds** ..... 52

pour 2 personnes (au choix du chef)

*Assortment of cold and hot mezzes for 2 people (the Chef's choice)*

## Grillades et plats chauds

**Chiche Taouk** ..... 26

Suprême de poulet mariné en brochette  
*Marinated chicken on a skewer*

**Kafta** ..... 26

Brochettes à la viande hachée de bœuf, persil et oignon  
*Minced beef on a skewer, parsley and onion*

**Siyediye samak** ..... 28

Filet de daurade grillé, sésame et citron  
*Grilled fillet of gilt-head bream with sesame and lemon*

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.

*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.*