

Menu

41,00 €

Velouté de courge, poireau, gingembre et éclats de marron
Velvety gourd soup with leek, ginger and chestnut bursts

Brochette de crevettes marinées au basilic,
légumes d'automne au beurre et riz au vermicelle
*Skewer of marinated prawns wit basilic,
Autumn buttered vegetables and rice with vermicelli*

Crème brûlée à la vanille bourbon
Bourbon vanilla crème brûlée

ou / or

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

Menu

55,00 €

Millefeuille de foie gras à la figue confite
au porto blanc, brioche toastée
*Millefeuille of foie gras and fig
flavoured with white port wine, toasted brioche*

Efeuillé de filet de bœuf aux senteurs d'ail fumé,
crème bourguignonne, poêlée de légumes d'automne
*Shredded fillet of beef flavoured with smoked garlic,
Burgundi-style cream, pan-sautéed Autumn vegetables*

Assiette de fromage / *Cheese plate*

Citron, le pamplemousse au miel
Lemon, grapefruit with honey

ou / or

La poire en quatre façons
The pear in four ways

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

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.

LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS



Conception DDD-01.10.2018

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

les Quatre Saisons

MENU IN YOUR LANGUAGE



GROUPE
MARTOUCHE



Entrées

Velouté de courge, poireau, gingembre et éclats de marron
Velvety gourd soup with leek, ginger and chestnut bursts

11,00 €

Rosace de saumon fumé, crème acidulée
au citron vert et mesclun

*Rosette of smoked salmon, lime tangy cream
and mixed salad leaves*

15,00 €

Terrine de veau à l'ancienne aux morilles et pistaches,
condiments câpres et cornichons

*Terrine of veal with morel mushrooms and pistachios,
caper and gherkin condiments*

16,00 €

Queues de crevettes en persillade sur salad façon Caesar,
copeaux de parmesan

*Shrimp tails with parsley and garlic on a Caesar-style
salad, pieces of parmesan*

16,00 €

Millefeuille de foie gras à la figue confite au porto blanc,
brioche toastée

*Millefeuille of foie gras and fig flavoured with white port wine,
toasted brioche*

19,00 €

Vegetarien

Linguine au beurre, crème de morilles et parmesan,
salade verte

*Buttered linguine with morel mushroom cream
and parmesan, green salad*

23,00 €

Plats

Brochette de crevettes marinées au basilic,
légumes d'automne au beurre et riz au vermicelle
*Skewer of marinated prawns wit basilic,
Autumn buttered vegetables and rice with vermicelli*

28,00 €

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, bisque douce
de homard, quinoa à la courge butternut
*Back of cod in herb crust, lobster bisque,
quinoa and butternut gourd*

31,00 €

Carré d'agneau désossé rôti au beurre noisette et Noilly prat,
moutarde et citron, ratatouille fine et pommes grenaille
*Roast deboned rack of lamb with nut-brown butter
and Noilly prat, mustard and lemon,
ratatouille and grenaille potatoes*

33,00 €

Effeillé de filet de bœuf aux senteurs d'ail fumé,
crème bourguignonne, poêlée de légumes d'automne
*Shredded fillet of beef flavoured with smoked garlic,
Burgundi-style cream, pan-sautéed Autumn vegetables*

35,00 €

Fromages

Assiette de fromages / Cheese plate

9,00 €

Desserts

La poire en quatre façons
The pear in four ways

10,00 €

Douceur au marron et praliné, sorbet chocolat
Chestnut and praline dessert, chocolate sorbet

10,00 €

Citron confit, le pamplemousse au miel
Candied lemon, grapefruit with honey

10,00 €

La pistache, la pomme à la vanille
Pistachio, apple with vanilla

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 €