

DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL\*\*\*\* - GOLF - CASINO

LE  
PAVILLON  
BAR & RESTAURANT DU GOLF

CARTE DES DESSERTS



Conception DDD - 06/2019



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



## Les Desserts

### *Desserts*

**ASSIETTE DE FROMAGE** .....7,00 €  
*cheese plate*

**ÉCLAIR CHOCOLAT FRAMBOISE** .....9,00 €  
*Chocolate and raspberry éclair*

**GASPACHO ANANAS** .....9,00 €  
**infusé au sirop vanille menthe**  
*Pineapple gazpacho infused in vanilla  
and mint syrup*

**LE PALET NOISETTE CARAMEL  
DU GRAND HÔTEL** .....9,00 €  
(Biscuit, mousse noisette, sauce chocolat  
amer et chips au gru de cacao)  
*The Grand Hôtel hazelnut fudge biscuit (biscuit  
with hazelnut mousse, bitter chocolate sauce  
and cocoa nib)*

**TARTELETTE AUX DEUX CITRONS  
et son coulis de framboises** .....9,00 €  
*Lemon and lime tartlet with raspberry coulis*

**CAFÉ GOURMAND** .....9,00 €  
*Gourmet coffee*

Au déjeuner uniquement  
*Only at lunch*

**DESSERT DU JOUR** .....5,50 €  
*Dessert of the day*

## Les Glaces et Sorbets

### *Ice creams & Sorbets*

Nous avons sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par un "Maître Artisan Glacier" situé au cœur des Alpes. C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.

*We have selected ice creams traditionall made by a "Master Artisan Glacier" in the heart of the Alps.*

*"Glaces des Alpes" offers reference products through a rigorous selection of the best fruits and finest raw materials.*



### Coupe /Bowl

1 boules ..... 2,40 €

2 boules ..... 4,20 €

3 boules ..... 6,50 €

Supplément chantilly ..... 0,50 €

## Les parfums

### *Flavour*

#### **VANILLE**

Vanille Bourbon, au beurre d'Echiré et aux œufs  
*Bourbon vanilla, with eggs and Echiré butter.*

#### **CARAMEL BEURRE SALÉ**

Caramel, au beurre et au sel de Guérande  
*Guérande salted butter caramel.*

#### **CHOCOLAT**

Cacao et cœur de Guanaja Valrhona  
*Cocoa with heart of Guanaja Valrhona.*

#### **CAFÉ**

Café 100% Arabica / 100% Arabica coffee.

#### **NOIX DE COCO**

Noix de coco avec coco râpée  
*Coconut with grated coconut.*

#### **ANANAS\***

Ananas du Costa Rica, 59% de fruits  
*Costa Rica pineapple - fruits 59%.*

#### **CITRON\***

Citron de Sicile, 29% de fruits  
*Sicily lemon - fruits 29%.*

#### **FRAISE\***

Fraise Sengana, 62% de fruits  
*Sengana strawberry - fruits 62%.*

#### **FRAMBOISE\***

Framboise, 52% de fruits  
*Raspberry - fruits 52%.*

#### **MANGUE\***

Mangue Alphonso, 45% de fruits  
*Alphonso mango - fruits 45%.*

\* Sorbet.