

DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Pour connaître tous les allergènes
présents dans nos plats.



APPLICATION MOBILE



Les Présidents

R E S T A U R A N T

Desserts

Conception DDD 06/2019



www.domainedivonne.com

Tous les dimanches midi de 12h à 14h30,
découvrez le GRAND BRUNCH du Léman
(buffet d'entrées, plat chaud, buffet de fromages et de desserts)

Every Sunday lunch from noon to 2:30 pm
discover the LEMAN BRUNCH
(starter buffet, hot dish, cheese and dessert buffet)

Desserts

Millefeuille framboise

[Sablé breton, ganache et compote de framboises]

10,00 €

Le palet noisette du Grand Hôtel

[Biscuit, mousse noisette, sauce chocolat amer
et chips au gruë de cacao]

10,00 €

Tartelette chocolat, crème brûlée café et glace vanille

10,00 €

Dôme ivoire

[crème légère vanille, chocolat blanc,
citron vert, framboise, coulis fruits rouges]

10,00 €

Tartelette aux deux citrons et coulis framboise

[tartelette citron et citron vert,
meringue italienne et coulis framboise]

10,00 €

Café gourmand

9,00 €

Desserts

Raspberry millefeuille

[Britain shortbread, ganache cream
and stewed raspberries]

10,00 €

The Grand Hôtel hazelnut fudge biscuit

[Biscuit with hazelnut mousse,
bitter chocolate sauce and cocoa nib]

10,00 €

Chocolate tartlet, coffee crème brûlée and vanilla ice cream

10,00 €

Ivory dome

[vanilla light cream, white chocolate,
lime, raspberry and red fruit sauce]

10,00 €

Lemon and lime tartlet with raspberry coulis

[lemon and lime tartlet with italian meringue
and raspberry coulis]

10,00 €

Gourmet coffee

9,00 €