

## La carte d'Eric MANENT et son équipe

### Pour commencer...

	Portion Gourmet	Portion Gourmand
<b>Croustillant de homard aux légumes croquants</b> , décoction de soja à l'huile de menthe		<b>35</b>
<b>Salade de haricots cocos et verts</b> , râpée de truffe d'été, vinaigrette à l'amande		<b>35</b>
<b>Gaspacho de tomate grappa</b> , queues de langoustines rôties, sorbet basilic		<b>29</b>
<b>Terrine de foie gras de canard</b> , gelée de melon au Macvin	<b>23</b>	<b>29</b>

### Pour Suivre ...

<b>Filet de fera juste saisi</b> , bouquet de mesclun aux artichauts accompagné d'une socca		<b>33</b>
<b>Dos de bar cuit sur la peau</b> , haricots cocos, tomate liée au pistou, chips de jambon	<b>34</b>	<b>39</b>
<b>Aiguillette de Saint-Pierre poêlée</b> aux girolles et cebette, jus brun de volaille		<b>35</b>
<b>Suprême de canette rôti</b> , mousseline de céleri rave aux cerises, jus de cuisson		<b>33</b>
<b>Noisette d'agneau cuit au four</b> , cannelloni d'aubergine aux pignons de pin et basilic		<b>35</b>
<b>Filet de Bœuf poêlé</b> , galette de pommes de terre au parfum de truffe et girolle, jus corsé	<b>34</b>	<b>39</b>
<b>Fromages affinés</b> par Monsieur Michelin, maître fromager		<b>15</b>

### Carte des desserts

<b>Soufflé à l'amande douce</b> , sorbet abricot	<b>15</b>
<b>Mousse glacée à la noix de coco</b> , croustillant au fruit de la passion et salpicon d'ananas	<b>14</b>
<b>Nage de fraises au gingembre</b> , mascarpone et sorbet fraise des bois	<b>14</b>
<b>Palet au chocolat noir et framboises</b> , esquimau à la vanille bourbon	<b>15</b>

Nous vous remercions de commander votre dessert au début du repas

Prix en euros. Toutes taxes comprises

Nos produits sont choisis chaque jour selon l'arrivage et en fonction de leur qualité. S'ils venaient à manquer, nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française ou Suisse.

## Menu Charles X 72 €

**Gaspacho de tomate grappa**, queue de langoustine rôtie, sorbet basilic

**Filet de fera juste saisie**, bouquet de mesclun aux artichauts accompagné d'une socca

**Suprême de canette rôti**, mousseline de céleri rave aux cerises, jus de cuisson

**Pré-dessert**

**Tartelette sablée aux abricots**, crème glacée au miel de châtaignier

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives d'une même table



## Le Château de Divonne fête ses 25 ans au sein des Grandes Etapes Françaises.

**Dimanche 25 juillet** « *Jazz en terrasse* »

**Mercredi 25 août** « *les enfant rois* »

**Samedi 25 septembre** « *Dégustation Comté et Vin Jaune* »

**Du 26 mai au 25 septembre** « *Rêves et couleurs* »

*Notre exposition 2010 dans le parc du Château*

Prix en Euro. Toutes taxes comprises

Le service se déroule : au déjeuner de 12h30 à 13h45 du lundi au samedi et de 12h30 à 14h00 le dimanche  
au dîner de 19h30 à 21h30 du dimanche au jeudi et de 19h30 à 22h00 le vendredi et le samedi