



Notre hôtel-restaurant est ouvert 7/7jours midi et soir.

Le _____

Menu du Jour

Du lundi au vendredi le midi

Entrée

Plat

Dessert

Verre de vin et café

17.80 €.

Les _____ **Entrées**

La Salade verte

Aux herbes fraîches

Le velouté de potimarron

Royale de foie gras et caramel vermouth

La raviole

Aux champignons, escargots et crème de cèpe

Le gâteau de foie de volaille

Aux écrevisses et sauce Nantua

La rilette de truite du Jura

Et légumes marinés

La terrine de lentilles

Aux gésiers confits et carottes

8 €

Tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains d'entre eux venaient à manquer.

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances lors de votre commande.

Les _____

Plats

Le filet de truite du Jura

Et beurre blanc au Savagnin

Le filet de bar

Aux écrevisses et sauce Nantua

Le saumon

A l'unilatéral et sauce choron

Le risotto

Aux écrevisses ou aux légumes

La pintade fermière

Mousseline de pomme de terre et pommes gaufrettes

La côte de veau

Jus corsé au foie gras et macaronis gratinés à la truffe

Le paleron de bœuf croustillant

Carottes glacées et en mousseline

Le tartare de bœuf Charolais

Coupé au couteau et frites

19 €

Les _____

Desserts

L'assiette de fromages affinés

La faisselle de fromage blanc d'Étrez

Le beignet d'Huguette

Aux châtaignes et crème de marron

Le baba au rhum

Coulis à la mangue et chantilly au chocolat blanc

Le fondant au chocolat

Grand cru Guayaquil et chantilly à la vanille

La poire pochée aux épices douces

Sablé breton et glace spéculoos

Le dessert du jour

Dame blanche, chocolat ou café liégeois, colonel,

3 boules de glace

(chocolat, vanille, café, caramel, pistache, fraise, framboise, citron, speculoos)

7 €

Le

Menu Terroir

Le gâteau de foie de volaille

Aux écrevisses et sauce Nantua

Le filet de truite du Jura

Et beurre blanc au Savagnin

Ou

La pintade fermière

Mousseline de pomme de terre et pommes gaufrettes

L'assiette de fromages affinés

Le beignet d'Huguette

Aux châtaignes et crème de marron

39€

Le

Menu du Marché

Le samedi midi et le dimanche

Venez découvrir des mets issus des produits du
marché de Divonne-les-Bains.

23 €

Le

Menu enfant

Filet de poulet pané

Ou

Filet de merlan pané

Avec mousseline de pomme de terre, légumes ou
frites

Coupe de glace

9.5 €

Tous nos prix sont taxes et service compris.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques.

N'hésitez pas à consulter notre équipe pour d'avantage d'informations sur nos mets.

Quelques fournisseurs de notre restaurant :

- Fromagerie Michelin, marché de Divonne-les-Bains
- Fromagerie Bouchet, Divonne-les-Bains
- Caveau de Cessy, Cessy
- Produits laitiers Valserine, Bellegarde
- Boulangerie Chez Lucien, Divonne-les-Bains
- Glace des Alpes
- Pisciculture du Jura
- Volaille de Bresse

La Terrasse Fleurie existe depuis plus de 80 ans.

C'est à l'origine une pension de famille dédiée à la clientèle thermale de Divonne les Bains, tenue par la famille Ferragut.

Oliver et Marion Rousselon ont pris leur suite, jusqu'en 2018.

Nous continuons à faire vivre ce bel établissement et de vous offrir nos meilleures prestations.

L'hôtel compte 26 chambres, toutes rénovées.

Notre Chef de cuisine, Erika, est Divonnaise.

Notre pain est fait à Divonne, les fromages sont de Savoie et du Jura.

Nos plats sont faits avec des produits frais et bruts que nous travaillons pour vous servir une cuisine authentique.

Nous vous remercions d'avoir choisi
La Terrasse Fleurie et nous vous souhaitons
un agréable moment.