la CARTE

Entrées . Starters

Salade d'avocat et quinoa, sauce Chimichurri, betterave Chioggia et grenade — 24 €
Avocado and quinoa salad, Chimichurri dressing, Chioggia beetroot and pomegranate

Poireaux fondants, œuf bio, vinaigrette parfumée à l'aneth — 26 €
Tender leeks, organic egg, dill-infused vinaigrette

Le pâté en croûte du Chef, pickles de légumes — 26 €
Chef's pâté en croûte, vegetable pickles

Ceviche de daurade, kiwi et aloe vera — 25 €
Sea bream ceviche, kiwi and aloe vera

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire et poivre de Timut, gel à la poire — 27 €
Mi-cuit foie gras, pear and Timut pepper chutney, pear gel

Les escargots biologiques du lac à Val-de-Chalvagne — par 6 / 22 € · par 12 / 32 €
Organic Snails from "Les Escargots du Lac", Val-de-Chalvagne, available as a half-dozen or a dozen

Terre . Land

Risotto à la courge butternut, mandarine et romarin — 30 €
Butternut squash risotto, mandarin and rosemary

Magret de canard du Sud-Ouest, déclinaison de maïs, polenta croustillante et jus réduit — 46 €
South-West France duck breast, corn variations, crispy polenta and reduced jus

Filet de bœuf Charolais rôti, pomme dauphine et tomates provençales, échalote confite et jus de bœuf — 53 €
Roasted Charolais beef fillet, dauphine potatoes, Provençal-style tomatoes, confit shallot and beef jus

Vol au vent de volaille Terre de Toine et ris de veau, sauce au vin jaune ❋ — 45 €
Terre de Toine chicken & veal sweetbread vol-au-vent, vin jaune sauce

Entrecôte Salers de 500g, condiment aubergine et ail confit, pommes Pont-neuf et jus de bœuf au beurre persillé — 145 €/pour 2 pers
500g Salers rib-eye steak with eggplants and confit garlic condiment, Pont-Neuf potatoes and beef jus enriched with parsley butter

Mer . Sea

La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons ❋ — 43 €
Steve Molinari's rockfish soup, served with fillets, rouille and croutons

Tataki de thon au sésame, riz collant et avocats — 48 €
Sesame tuna tataki with sticky rice and avocado

Filet de loup rôti, écrasé de pommes de terre aux olives, beurre blanc aux anchois — 45 €
Roasted sea bass fillet, crushed potatoes with olives, anchovy beurre blanc

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette ❋ — 38 €
Truffled artichoke ravioli, accompanied by a rocket emulsion

Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises — 59 €
Spaghetti with lobster, tarragon-infused bisque and cherry tomatoes

LES PLATS « SIGNATURE » DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, cheffe exécutive du Negresco et du restaurant étoilé Le Chantecler*. Au gré de ses rencontres, Virginie Basselot a sélectionné des produits locaux de la terre et de la mer qu'elle vous propose de découvrir dans certains de ses plats.

le MENU PROMENADE

Dîner du lundi au dimanche / Déjeuner uniquement le samedi et dimanche
Dinner from Monday to Sunday / Lunch only on Saturday and Sunday

69 €

Poireaux fondants, œuf bio, vinaigrette parfumée à l'aneth
Tender leeks, organic egg, dill-infused vinaigrette

ou / *or*

Ceviche de daurade, kiwi et aloe vera
Sea bream ceviche, kiwi and aloe vera

ou / *or*

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire et poivre de Timut, gel à la poire
Mi-cuit foie gras, pear and Timut pepper chutney, pear gel

•

Filet de loup rôti, écrasé de pommes de terre aux olives, beurre blanc aux anchois
Roasted sea bass fillet, crushed potatoes with olives, anchovy beurre blanc

ou / *or*

Magret de canard du Sud-Ouest, déclinaison de maïs, polenta croustillante et jus réduit
South-West France duck breast, corn variations, crispy polenta and reduced jus

ou / *or*

Risotto à la courge butternut, mandarine et romarin
Butternut squash risotto, mandarin and rosemary

•

Entremet Chocolat-Noisette
Chocolate Hazelnut Entremet

ou / *or*

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

ou / *or*

Pur vanille
Pure Vanille

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. *Our menus and prices are for information purposes only and may vary depending on the products and arrivals of the week. For any further information, we invite you to enquire with our team.*
Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. *A full detailed allergens list is available on request.*

Contient · *Contains :* Plat Végétarien · *Vegetarian Dish* Plat Végan · *Vegan Dish*

Toutes nos viandes sont d'origine française. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.
Aucun règlement par chèque n'est accepté. Prix nets, taxes et service compris.
Our meats are of French origin. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode.
Please note that payments by cheques are not accepted. Net prices, including taxes and service.