



la CARTE





Entrées . Starters

Salade d'avocat et quinoa, sauce chimichurri, betterave chiogga et grenade 	31 €
<i>Avocado and quinoa salad with chimichurri sauce, chiogga beetroot and pomegranate</i>	
Soupe à l'oignon au bouillon de bœuf, gratinée au Comté	24 €
<i>French onion soup with beef broth, gratinée with Comté cheese</i>	
Œuf bio poché de la ferme Lavancia, échalote confite et crème de champignons de saison 	26 €
<i>Organic poached egg from Lavancia Farm with confit shallots and seasonal mushroom cream</i>	
Carpaccio de truite du Cians à la mandarine, gel yuzu et vinaigrette mandarine, focaccia toastée	30 €
<i>Cians trout carpaccio, mandarin segments, yuzu gel, mandarin vinaigrette and toasted focaccia</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, gelée de poire à la mélisse et pain d'épice toasté	31 €
<i>Semi-cooked duck foie gras, pear jelly infused with lemon balm, served with toasted gingerbread</i>	
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade	par 6 / 22 € · par 12 / 32 €
<i>Odeline Farm's organic snails, served in a classic persillade (parsley and garlic butter), available as a half-dozen or a dozen</i>	


+

Terre . Land

Pastilla de butternut et épinards, pâte de noisettes, coulis d'épinards et mesclun niçois 	36 €
<i>Pastilla of butternut squash and spinach, hazelnut paste, spinach coulis and a Niçoise mesclun salad</i>	
Suprême de pintade farci à la truffe noire, champignons de saison au vin jaune et châtaignes rôties, jus de volaille crémé au vin jaune, Tuber Melanosporum	51 €
<i>Guinea fowl supreme stuffed with black truffle, seasonal mushrooms in yellow wine, roasted chestnuts, creamy poultry jus with yellow wine, finished with Périgord truffle</i>	
Filet de bœuf Charolais rôti, légumes de saison et pommes grenailles rôties, sauce au poivre vert	51 €
<i>Roasted Charolais beef fillet, seasonal vegetables, roasted baby potatoes, green pepper sauce</i>	
Vol au vent de volaille Terre de Toine et ris de veau, sauce suprême à la moutarde à l'ancienne 	43 €
<i>Terre de Toine poultry vol-au-vent with veal sweetbreads and supreme sauce with wholegrain mustard</i>	
Entrecôte Salers de 500g, condiment aubergine et ail confit, pommes pont-neuf et jus de bœuf au beurre d'ail	145 €/pour 2 pers
<i>500 g Salers rib-eye steak, aubergine and garlic confit, pommes Pont-Neuf, beef jus with garlic butter</i>	

Mer . Sea



La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons 	43 €
<i>Steve Molinari's rockfish soup, served with fillets, rouille and croutons</i>	
Filet de loup rôti, frites de panais et mousseline, cresson et noisettes	45 €
<i>Roasted filet of sea bass, parsnip chips and mousseline, watercress and hazelnuts</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties à la plancha, risotto de céleri-rave à la truffe noire, jus de volaille réduit et croûtons de pain de campagne	51 €
<i>Plancha-roasted scallops, celeriac risotto with black truffle, reduced poultry jus and farmhouse bread croutons</i>	

Pâtes . Pastas

+

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette 	38 €
<i>Truffled artichoke ravioli, accompanied by a rocket emulsion</i>	
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises	57 €
<i>Spaghetti with lobster, tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	



la CARTE

Desserts . Sweets

Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Selection of cheeses from Maison Nery, accompanied by condiments</i>	17 €
L'absolu noisette <i>Absolute Hazelnut</i>	17 €
Tarte bourdaloue, glace à la vanille <i>Pear bourdaloue tart, accompanied by vanilla ice cream</i>	17 €
Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix 	15 €
Le Mont-Blanc crème de marron et cassis <i>Mont-Blanc: meringue, chestnut cream and blackcurrant</i>	17 €
L'île flottante à la vanille de Madagascar, amandes effilées ✱ <i>Île flottante with Madagascar vanilla, almonds slivers</i>	17 €



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 FESTIF

95 €

Salade d'avocat et quinoa, sauce chimichurri, betterave chiogga et grenade 
Avocado and quinoa salad with chimichurri sauce, chioggia beetroot and pomegranate

ou / or

Carpaccio de truite du Cians à la mandarine, gel yuzu et vinaigrette mandarine, focaccia toastée
Cians trout carpaccio, mandarin segments, yuzu gel, mandarin vinaigrette and toasted focaccia

ou / or


Foie gras de canard mi-cuit, gelée de poire à la mélisse et pain d'épice toasté
Semi-cooked duck foie gras, pear jelly infused with lemon balm, served with toasted gingerbread



Noix de Saint-Jacques rôties à la plancha, risotto de céleri-rave à la truffe noire,
jus de volaille réduit et croûtons de pain de campagne

*Plancha-roasted scallops, celeriac risotto with black truffle, reduced poultry jus
and farmhouse bread croutons*

ou / or

Suprême de pintade farci à la truffe noire, champignons de saison au vin jaune 
et châtaignes rôties, jus de volaille crémé au vin jaune, truffe melanosporum
*Guinea fowl supreme stuffed with black truffle, seasonal mushrooms in yellow wine, roasted chestnuts,
creamy poultry jus with yellow wine, finished with Périgord truffle*

ou / or


Pastilla de butternut et épinards, pâte de noisettes, coulis d'épinards et mesclun niçois 
Pastilla of butternut squash and spinach, hazelnut paste, spinach coulis and a Niçoise mesclun salad




Le Mont-Blanc crème de marron et cassis
Mont-Blanc: meringue, chestnut cream and blackcurrant

ou / or



Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix 
Seasonal fruit salad, chef's granola and a choice of sorbet or ice cream

ou / or

L'île flottante à la vanille de Madagascar, amandes effilées 
Île flottante with Madagascar vanilla, almonds slivers



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.*