

Les déjeuners de La Rotonde

Notre restaurant est ouvert au déjeuner du mercredi au vendredi de 12h15 à 13h15.

- Déjeuner express - 39€

Entrée, plat ou plat, dessert

- Déjeuner affaires - 48€

Entrée, poisson ou viande et dessert

- Déjeuner plaisir - 65€

Entrée, poisson, viande et dessert

Notre sommelier vous suggère un accord mets et vins à 25€ par personne.

Les dîners de La Rotonde

Menus servis uniquement le soir du mardi au samedi.

- Convivialité -

« à Partager »

Pâté en croûte « Champion du Monde » 35€

*La convivialité de ce plat remis au goût du jour avec
La volaille de Bresse, le Cochon du Cantal, le foie gras, le lard de Colonatta,
La fine gelée au poivre entourée de la pâte "pur beurre"*

-Yamat-

Signature

« *Autour d'un Terre et Mer* »

120€

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Huître Gillardeau façon Potagère
Lard Paysan et Seigle Croustillant

Foie Gras d'Oie et L'Anguille Fumée
Texture d'Artichaut et Noisette

Skrei au Naturel et Chorizo Ibérique
Coco de Paimpol aux Coquillages

Ris de Veau aux Ecrevisses
Tapioca Condimenté et Sabayon

Salmis de Colvert à la Seiche
Gnocchis, Butternut et Airelles

Pré-dessert

Pomme Tatin et Caramel au Beurre Salé
Sablé Friable et Mousse Légère

Gourmandises au Choix

« L'Accord Mets & Vins de Nos Sommeliers »

80€

-Dégustation-

« *L'Hiver* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Rouget Barbet et Chou-Fleur

Crèmeux Dubarry, Dentelle Croustillante et Graines de Passion

Saint-Jacques et Endives Agrumées

Soubise, Butternut et Chutney Kumquat

Foie Gras de Canard Poêlé à la Truffe

Pressé de Céleri aux Champignons et Bouillon « Pot-au-Feu »

Truite du Jura en Croûte de Pain

Pomme Dorée, Courge Acidulée et Ail Fumé

Carré de Cochon du Cantal « Carbonara »

Purée à la Truffe, Mâche et Salsifis

Pré-dessert

« Gourmandises au Choix »

-Inspiration-

« *Chef* »

78€

*Laissez-vous guider en suivant mon inspiration
À travers une cuisine de Marché*

-L'instant-

« Fromage »

12€

*Le Chariot de Fromages Affinés par Charles Antoine
Fromagerie Tête d'Or*

-Gourmandises-

« Au choix »

Comme un Ardéchois aux Graines de Cassis
Sablé à la Châtaigne et Mousse de Marron
Sorbet Acidulé et Fine gelée de « Houblon »

Tube Craquant « Chocolat-Arabica »
Baba Cucaracha, Ganache Café et Mousse Equatoriale
Glace et Opaline au Grué

La Pomme Royale Gala Caramélisée façon Tatin
Biscuit Moelleux et Crème infusée à la Noix
Crème Glacée à la Vanille de Madagascar

Millefeuille « déstructuré » aux Agrumes
Marmelade d'Orange Vanillée et Zestes Confits
Crème Légère à la Feuille de Mandarinier
Sorbet d'une Orange Sanguine