

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 « *Mes Plats Phares... de Saison* » 120€
Un Petit Air de Bretagne

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Betterave et Huître de Monsieur Cocollos
Tartare Acidulé et Seigle Croustillant

Sardine Fraîche juste Marinée
Tapioca condimenté, Livèche et Jus d'une Granny acidulé

Homard Bleu au Kari Gosse
Ravioles, Chou Pak Choi et Carotte Nouvelle

Sorbet iodé « Pomme et Céleri »

Marbré de Lieu Jaune au Wakamé
Coco, Poulpe Mariné et Saucisson pimenté

Agneau des Prés Salés du Mont Saint-Michel
Avocat, Sarrasin, Moules de Bouchot et Salicorne

Pré-dessert

Gourmandises au Choix

-Dégustation-

« *Lété* »

En 2 ou 3 plats

4 plats

5 plats

Amuse-Bouche

Tartare de Bœuf Moderne

Pannacotta Fenouil en fine gelée et Condiment au Noix

Foie Gras de Canard Poêlé servi Tiède

Marmelade de Tomate au Gingembre et Pêche Acidulée

Biscuit Soufflé de Sandre aux Escargots

Jus Matelote et Lait de Céleri

Daurade Royale au Curry Vert

Artichaut, Girolles, Noisettes et Mûres Sauvages

Pigeon du Chapon Bressan et Figs Fraîches

Crèmeux de Maïs, Oignon Cébette et Ail Fermenté

Pré-dessert

« Gourmandises au Choix »

-Inspiration-

« *Chef* »

Laissez-vous guider en suivant mon inspiration

À travers une cuisine de Marché

-L'instant-

« Fromage »

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

-Gourmandises-

« Au choix »

L'Abricot et le Melon Autour d'un Calisson
Blanc Manger à l'Amande, Orange Confite et Verveine
Sorbet Infusé

Fraicheur Glacée à la Nougatine
Crèmeux Chocolat à la Noisette et Glace Gianduja
Mousse légère Chocolatée à la Tonka

Gourmandise autour de la Framboise de Thurins
Sphère Crémeuse au Basilic et Allumette feuilletée
Sorbet et Crumble à la Tomate

Pressé de Pêche et Sucre Soufflé
Crème légère au Fromage Blanc et Groseille
Sorbet infusé au Miel de Lavande