

# RESTAURANT LA ROTONDE

LE LYON VERT

*Nos menus varient au fil des saisons, de la cueillette, des arrivages et de l'inspiration du Chef.  
Ils se déclinent en version végétarienne et peuvent s'accommoder à vos allergies et  
préférences alimentaires.*

**Pâté en croûte « Champion du Monde » - 35€**

À partager pour une entrée en matière conviviale.

**Déjeuner « Express » - 49€**

Entrée et plat ou plat et dessert

**Déjeuner « Affaire » - 59€**

Entrée, poisson ou viande et dessert

**Déjeuner ou Dîner « Plaisir » - 89€**

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert et mignardises

*Servis du mercredi au samedi*

---

Comme un Tartare de Boeuf  
« Tomate Confitée - Citron Vert - Parmesan - Poutargue »

-  
Rascasse farcie au Fenouil  
« Fleur Iodée - Aioli - Soupe Safranée »

-  
Pintade Fermière en feuille de Figuier  
« Girolles - Oignons Cébettes - Maïs »

-  
L'instant Fromage - supp. 12€  
Fromage de Chèvre du Rove et Fruits Frais

-  
La Pêche du Vaucluse au Thé Noir  
« Sablé - Crémeux Vanille - Sorbet Infusé »

## Menu « Signature » - 125€

*Servi au dîner du mercredi au samedi*

---

### « Prémices »

Tapioca - Maquereaux - Wasabi

Boeuf - Câpres - Moutarde

Aubergine - Oignon Rouge - Menthe

-

Langoustine cuite au Naturel

« Jambon Ibérique - Faisselle - Laitue »

-

Gravlax de Sériole aux Aromates

« Artichaut - Pêche - Verveine »

-

Biscuit Soufflé aux Écrevisses

« Courgette Violon - Olive Verte - Truffe d'Été »

-

Pithiviers de Veau

« Betterave - Fruits Rouges - Condiment »

-

L'instant Fromage - supp. 12€

Fromage de Chèvre du Rove et Fruits Frais

-

Chocolat intense et Framboise

-

L'Abricot de la Drôme en Vinaigrette

« Marmelade - Lavande - Huile d'Olive »

-

Mignardises

## LA SOMMELLERIE

Un accord mets & vins sélectionné avec soin par notre équipe de sommellerie peut vous être proposé.