

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 express - 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€

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Langoustine des Côtes Bretonnes et Asperges Blanches
Couteaux, Pamplemousse, Salicorne et Petites Pousses

Pithiviers de Volaille au Foie Gras
Jus à la Truffe et Emulsion de Champignons

Bar Côtier et Caviar Perle Noire
Perle du Japon, Wakamé et Seigle Croustillant

Agneau de Lait des Pyrénées
Aubergine Violette, Artichaut et Fèves Cuisinées

Pré-dessert

« Gourmandises »

-Dégustation-

« *Le Printemps* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Porchetta de Lapin aux Aromates

Petite Tartine, Condiment de Carotte et Crème Tartare

Royale d'Asperge Verte et Sot-L'y Laisse

Œufs de Caille Pochés, Jabugo et Parmesan

Tortellini de Seiche à la Noisette

Seiche Braisée, Champignons et Lait de Panais

Saint-Pierre et Gambero Rosso

Riso Venere, Romanesco et Mimosa de Chou-Fleur

Volaille de Bresse Pochée au Foie Gras

Petits Pois à la Française et Bouillon Corsé

Pré-dessert

« Gourmandises »

-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 »

Petit Jardin autour des Agrumes
Orange, Bergamote et Clémentine
Biscuit Sablé à la Châtaigne et Glace

Kougelhopf façon Brioche Perdue
Pomme Caramélisée, Espuma et Sorbet Granny Smith
Amandes Torréfiées et Tuile Croustillante au Miel

Soufflé au Chocolat et Caramel Beurre Salé
Crème Glacée au Praliné « Cacahuète »