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€

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Oursin des Côtes Bretonnes et Bigorneaux
Fine gelée d'Algues fermentées et Salicorne

Tourteau et Huître de M. Cocollos
Chou-rave Acidulé, Raifort et Pamplemousse

Saint-Jacques et Cerfeuil Tubéreux
Poireau rôti, Gruyère et Caviar Perle Noire

Tea-Time « retour des Sous-Bois »

Pithiviers de Colvert à la Truffe
Cèpes et Petite Salade

Poularde de Bresse et Truffe Blanche
Echalote Farcie, Soubise et Sauce Albufera

Pré-dessert

Gourmandises au Choix

« *L'Accord Mets & Vins de Nos Sommeliers* » 80€

-Dégustation-

« *L'Automne* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Comme une Ceviche de Daurade Royale
Tartare d'Aubergine, Avocat, Grenade et Sésame Noir

L'œuf Fermier « Champi-Noix-Comté »
Mouillette Croustillante et Poudre de Jambon Ibérique

Biscuit Soufflé de Sandre aux Escargots
Jus Matelote et Lait de Céleri

Bar de Ligne au Vermouth
Raviole de Betterave, Raifort et Tartare Iodé

Chevreuil rôti « Mignonnette »
Potimarron au Miel, Ricotta Fumé et Condiment Pimenté

Pré-dessert

« Gourmandises au Choix »

-Inspiration-

« *Chef* »

78€

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

*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