

# LA ROTONDE DES TRÉSOMS



Les Trésoms vous mettent « Au parfum » !

Eric Prowalski, 40 ans, jeune chef enjoué et curieux, est aux commandes des cuisines de l'établissement.

Formé auprès de Philippe Etchebest, M.O.F. 2000 et pendant 10 ans aux côtés d'Alain Solivères, Restaurant Taillevent \*\* à Paris, son parcours lui permet d'acquérir des techniques solides qui propulsent le goût par un savant mélange de saveurs et de textures, un savoir...prometteur !

Sa carte Hiver fait honneur aux produits de saison et privilégie le circuit court.

Il sait faire exploser les saveurs du produit sans artifice, ses recettes sont goûteuses, savoureuses, chaque plat est un hymne franc et parfumé au produit.

**Le restaurant la ROTONDE est ouvert tous les jours,**

**sauf samedi midi, dimanche soir et lundi**

**Au déjeuner de 12h00 à 14h00, dernière commande**

**Et au dîner de 19h00 à 22h00, dernière commande**

**Un tableau des allergènes est disponible à la fin de la carte.  
N'hésitez pas à nous faire part de vos particularités alimentaires,  
notre chef se fera un plaisir d'adapter votre menu.**

Nous vous informons que notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap.



## LA BALADE GOURMANDE 59 €

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LES COURGES

Potiron, butternut et glace au bœuf séché

• • • • •

### « LE LAPIN FERMIER »

Lapin dans tous ses états, navets,  
jus à la moutarde de Cremona

• • • • •

### LE TAMIÉ ET LE COING

Tamié, pain aux fruits secs, chutney de coing

• • • • •

### LA POIRE ET LE CHOCOLAT

Poire, chocolat Guanaja et kumquats confits

## LE MENU BIEN-ÊTRE 49 €



### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LA MÂCHE

Fine crème de mâche de Vieugy, clémentine et noisettes du Piémont

• • • • •

### LE RIZ VÉNÉRÉ

Façon pilaf, coquillage et gamberoni

• • • • •

### LES AGRUMES

Soupe, segments, sorbet

Pour les plus jeunes,  
je leur propose de découvrir  
la gastronomie au travers  
d'un menu 3 plats.  
Ce menu est servi  
aux enfants de moins de 12 ans

## LE MENU JEUNE GOURMET 21 €

Terrine de Foie Gras **Ou** Saumon fumé

• • • • •

Filet de Bœuf **Ou** Suprême de Volaille  
**Ou** Poisson du moment

• • • • •

Palette de glaces et/ou sorbets Maison

## LE MENU DEGUSTATION 129 €

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives  
uniquement au dîner et le dimanche au déjeuner*

Je vous propose de me suivre sur les sentiers gourmands  
de mon imagination en dégustant 9 plats autour de ma Carte Hiver  
et selon le bon vouloir de la nature.

## VISION GRAND ANGLE 79 €

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LES LÉGUMES DE CHEZ Mr MARTEL

Légumes braisés, gentiane et bouillon réduit

• • • • •

### « LA POMME DE TERRE RATTE »

Pomme de terre en mousseline, truffe, jus de poulet corsé

• • • • •

### LE JARRET DE VEAU

Jarret confit, carottes et agrumes

**Ou**

### LE BAR DE PÊCHE

Bar poêlé, endive et arabica

• • • • •

### LA TOME DES BAUGES ET LA MYRTILLE

Tome fondue et myrtilles en compote

• • • • •

### LE PRÉ DESSERT

Pain perdu, pomme et cidre

• • • • •

### LE CITRON

Tuile, crémeux citron et sorbet

## LA BALADE GOURMANDE 25 €

**Vin de Savoie**  
Crépy  
Domaine Mercier

• • • • •

**Vin de Savoie**  
Mondeuse Arbin  
Domaine André et Michel Quénard

• • • • •

**Vin de Savoie**  
Roussette de Savoie « Novem »  
Domaine Saint Romain

## VISION GRAND ANGLE 35 €

**Vin du Sud-Est**  
Côtes de Provence  
Château Léoube

• • • • •

**Vin de Bourgogne**  
Mâcon Villages « Les Tilles »  
Domaine Sainte Barbe

• • • • •

**Vin du Languedoc-Roussillon**  
Côtes du Roussillon « Le Sarda »  
Domaine Sarda Mallet

Ou

**Vin de Loire**  
Anjou « Blanc le Chenin »  
Domaine Ogereau

• • • • •

**Vin du Sud-Ouest**  
IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng  
Domaine Alain Brumont

## LE MENU DEGUSTATION 45 €

Mon Menu Dégustation  
étant élaboré au moment,  
notre sommelier,  
vous proposera  
un accord Mets et Vins adapté  
à mon inspiration.

## BOISSONS CHAUDES accompagnées de mignardises

Nous avons sélectionné pour vous :

### Le Café

7 €

Un assemblage d'arabica du Brésil, pour ses qualités aromatiques,  
Et du Guatemala pour son café parfumé renforcé par le caractère Robusta du Vietnam.  
Cet assemblage est affiné par ses rondeurs en bouche et son parfum de caractère.

### Le Thé

7 €

Sélection de Palais des Thés, reflétant l'excellence du gout, de la qualité,  
De l'élégance et du raffinement.  
Darjeeling Margaret's Hope, Grand Jasmin Chun Feng, Thé des Lords, Long Jing

### Les Infusions

7 €

Infusions Palais des Thés  
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe

# Annecy en Hiver

Eric Prowalski, Chef des Cuisines

Martin Gheselle, Chef Pâtissier

## Tableau des allergènes de la carte Hiver 2017

														
Les Courges	x	x	x	x				x						x
Le Lapin Fermier	x	x	x					x	x	x				
Le Tamié et le Coing		x	x					x				x		
La Poire et le Chocolat	x	x	x	x				x	x					x
La Mâche	x		x					x			x			x
Le Riz Vénéré	x				x						x		x	x
Les Agrumes	x	x	x					x				x		x
Les Légumes	x	x	x				x	x	x			x		x
La Pomme de Terre Ratte	x	x	x	x			x	x				x		
Le Jarret de Veau	x		x					x				x		x
Le Bar de Pêche	x		x			x		x					x	x
La Tome des Bauges	x	x	x	x				x	x					x
Le Prédessert	x		x					x						x
Le Citron	x	x	x	x				x						x
Le Safran de Salagine	x	x	x									x		
La Truffe noire	x	x		x								x		x
La Langoustine	x	x	x		x		x	x				x		x
Le Lieu Jaune	x	x	x			x	x	x	x		x	x		x
La Dorade Royale		x	x	x		x		x				x		
La Saint Jacques	x	x	x					x						x
Le Ris de veau	x		x		x			x	x			x		
La Côte de Bœuf	x	x	x			x		x				x		x
Le Pigeon	x		x	x				x						x
Le Monochrome Blanc	x	x	x	x				x		x		x		x
L'Ananas et la vanille	x	x	x	x			x	x						x
La Pomme de chez Mr Bunaz	x	x	x	x								x		x