

# 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 Printemps 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

• • • • •

### L'ESCARGOT DE LA SOURCE

Escargots sautés en lasagne d'herbes,  
champignons et ail des ours

• • • • •

### « LE LAPIN FERMIER »

Lapin dans tous ses états, navets,  
jus au Génépi

• • • • •

### LE TAMIÉ DE L'ABBAYE

Tamié, chutney pomme-poire

• • • • •

### LE CHOCOLAT

Chocolat 72%, fenouil, fève de Tonka

## LE MENU BIEN-ÊTRE 49 €



### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LES ASPERGES VERTES ET BLANCHES

Asperges cuites au bouillon de Gentiane, vinaigrette aux herbes d'ici

• • • • •

### LE QUINOA TORRÉFIÉ

Quinoa en risotto crémeux, lait de coco, tofu grillé

• • • • •

### LA FRAISE GARIGUETTE

Fraises Gariguettes, ail des ours, citron vert

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 Printemps  
et selon le bon vouloir de la nature.

## VISION GRAND ANGLE 79 €

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LES LÉGUMES DE CHEZ Mr MARTEL

Légumes braisés, marjolaine, bouillon lacustre

• • • • •

### « LA POMME DE TERRE RATTE »

Mousseline de pomme de terre, œufs de truite et citron vert

• • • • •

### LE PALERON DE BŒUF

Confit, en effiloché et cromesquis

**Ou**

### LE LIEU JAUNE

Lieu rôti, endive caramélisée et agrumes

• • • • •

### LES TOMMES DE SAVOIE DE Mr GAY

Tome fondue et myrtilles en compote

• • • • •

### LE PRÉ DESSERT

Blanc Manger vanille bio, fruits de saison et tuile caramel

• • • • •

### LA FRAISE GARIGUETTE

Fraises Gariguettes, Piquillos, vanille

## LA BALADE GOURMANDE 25 €

**Vin de Savoie**  
Chignin Vieilles Vignes  
André & Michel Quénard

• • • • •

**Vin de Savoie**  
Persan « Prestige »  
Domaine Vullien

• • • • •

**Vin de Savoie**  
Crépy « Cuvée Décembre »  
Domaine Mercier

## LE MENU DEGUSTATION 45 €

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

## VISION GRAND ANGLE 35 €

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

• • • • •

**Vin de Bourgogne**  
Montagny 1<sup>er</sup> cru « Les Las »  
Domaine de la Framboisière

• • • • •

**Vin de la Vallée du Rhône**  
Gigondas « Terres des Aînés »  
Domaine Montirius

Ou

**Vin du Languedoc-Roussillon**  
IGP Pays d'Oc  
Viognier « Chimère »

• • • • •

**Vin de Loire**  
Cabernet d'Anjou  
Domaine Bois de Brinçon

## 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.  
Earl Grey, Grand Jasmin Chun Feng, Thé vert de Chine, Thé du Hammam

### Les Infusions

7 €

Infusions Palais des Thés  
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe

# Annecy au Printemps

Eric Prowalski, Chef des Cuisines

Martin Gheselle, Chef Pâtissier

## Tableau des allergènes de la carte Printemps 2017

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
L'Escargot de la Source	x	x	x	x				x				x		x
Le Lapin fermier	x	x	x				x	x	x	x		x		x
Le Tamié de l'Abbaye	x	x	x					x				x		
Le Chocolat	x	x	x	x			x	x						x
Les Asperges vertes et blanches			x	x			x	x				x		x
Le Quinoa torréfié		x	x				x	x			x	x		
La Fraise Gariguette			x									x		x
Les Légumes de Mr Martel	x		x				x	x	x		x	x		
La Pomme de terre ratte	x	x	x			x		x				x		
Le Paleron de Bœuf	x		x	x			x	x	x			x		
Le Lieu jaune	x	x	x			x		x			x			x
Les Tommes	x	x	x					x				x		
Le Pré dessert	x	x	x	x				x				x		x
La Fraise Gariguette	x	x	x	x			x	x				x		x
Les Asperges vertes et Morilles	x		x					x			x			x
La Truffe noire	x	x		x								x		x
La Langoustine	x	x	x		x		x	x				x		x
La Féra de Mr Curt	x	x	x			x		x					x	
Le Saint Pierre	x	x	x			x	x	x						
Le Lieu « Ikejime »	x		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
La Vanille	x	x	x	x								x		x
L'Ananas et le Chocolat	x	x	x					x				x		x
La Pomme de chez Mr Bunaz	x	x	x	x								x		x