

# LA ROTONDE DES TRÉSOMS



Les Trésoms vous mettent « Au parfum » !

Eric Prowalski, 41 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 Solivérès, 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 Automne 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'ESGARGOT DE LA SOURCE

Escargots sautés, Racine de Persil, Jus au Génépi

• • • • •

### LA PINTADE

Pintade rôtie, Choux de Bruxelles et Antésite

• • • • •

### LE PETIT BORNAND

Petit Bornand mariné, Saveurs Automnales

• • • • •

### LA POMME ET LE CARMEL

Pomme confite, Tuile au Caramel  
Glace Vanille

## LE MENU BIEN-ÊTRE 59 €

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### L'AUBERGINE

L'aubergine dans tous ses états...

• • • • •

### LA BARBUE DE L'ATLANTIQUE

Barbue en vapeur de Citronnelle,  
Potiron et Châtaignes

• • • • •

### LE SÉRAC

Sérac mariné et Herbes folles

• • • • •

### LA MANGUE ET LES AGRUMES

Carpaccio de Mangue marinée, agrumes,  
Bouillon Citron vert et Chartreuse verte

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 Automne  
et selon le bon vouloir de la nature.

## VISION GRAND ANGLE 79 €

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LA POMME DE TERRE

Mousseline de Pommes de Terre crémeuse,  
Champignons et Jus de Poulet réduit

• • • • •

### LA LANGOUSTINE

Langoustine poêlée, Orange et Sarrasin

• • • • •

### LE COLVERT

Poitrine poêlée et Cuisse en cromesquis,  
Patates douces et sauce Irish Coffee

• • • • •

### LE TAMIÉ DE L'ABBAYE

Tamié, Chutney et Miel de nos ruchers

• • • • •

### LE PRÉ DESSERT

Agrumes, Sorbet et Meringue Safranée

• • • • •

### LE CHOCOLAT ET LA MYRTILLE SAUVAGE

Déclinaison de Myrtille autour du Chocolat

## LA BALADE GOURMANDE

25 €

**Vin de Savoie**  
Apremont « Lisa »  
Jean-Claude Masson

• • • • •

**Vin de Savoie**  
Persan « Cuvée Prestige »  
Philippe Grisard

• • • • •

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

## LE MENU DEGUSTATION 45 €

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

## VISION GRAND ANGLE

35 €

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

• • • • •

**Vin de la Vallée du Rhône**  
Vacqueyras « Minéral »  
Domaine Montirius

• • • • •

**Vin du Sud-Ouest**  
Gaillac « Le Duras »  
Domaine Plageolles

• • • • •

**Vin du Sud-Est**  
Vin de France, Vin de liqueur  
« G de Gasparet »  
Domaine Gasparet

## 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 goût, 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 Automne

Eric Prowalski, Chef des Cuisines

Martin Gheselle, Chef Pâtissier

## Tableau des allergènes de la carte Automne 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
La Pintade	x	x	x				x	x		x		x		
Le Petit Bornand	x	x						x						
La Pomme et le Caramel	x	x	x	x				x						x
L'Aubergine		x	x	x				x						
La Barbue		x	x			x		x						
Le Sérac	x	x	x											x
La Mangue et les Agrumes	x		x					x						
La Pomme de Terre		x	x					x						
La Langoustine	x	x	x	x	x		x							x
Le Colvert	x	x	x					x				x		x
Le Tamié de l'Abbaye	x	x	x					x						x
Le Pré Dessert	x	x	x	x				x				x		x
Le Chocolat et la Myrtille Sauvage	x	x	x	x			x				x	x		x
Les Ecrevisses	x	x	x		x			x						x
La Pomme de Terre		x	x									x		
La Féra de Bernard Curt	x	x	x			x		x						
La Lotte	x		x			x		x					x	
La Féra du Lac d'Annecy	x	x	x		x			x						x
La Langoustine	x	x	x		x				x					x
Le Ris de Veau	x	x	x					x						x
La Côte de Bœuf	x	x	x					x						
Le Canard	x		x					x				x		x
Le Chocolat et la Myrtille	x	x	x	x			x	x	x					x
La Charlotte Mirabelles	x	x	x	x										x
La Figue	x	x	x	x				x						