

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 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 21h30 Automne/Hiver, 22h Printemps/Été, 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.



Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine
Bonsaï: Canada Chine États-Unis France Hongrie Italie Japon Mexique Océan indien Suisse

Prix Nets – Taxes et Services compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Boisson non comprise
Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts - Toutes nos viandes sont d'origine française

La fidélité de nos artisans procurent et alimentent au quotidien l'inspiration de notre Chef qui, au gré des échanges et au fil des saisons, vous offre chaque semaine un nouveau Menu, témoignage de la diversité des produits et de nos terroirs.

Dans un souci de confort horaire, ce menu peut s'inscrire sur une durée de 45 minutes.

LE MENU CLUB 37 €

*Ce menu est servi uniquement au déjeuner du mardi au vendredi,
hors jours fériés et périodes de fêtes.*

LA FERA

Fera, Poireaux et Safran de Salagine

• • • • •

Un plat au choix

LE VEAU

Jarret de Veau, Carottes et Gingembre

Ou

LE LIEU

Lieu de Ligne, Endives et Agrumes

• • • • •

Un café-dessert au choix

LE MELON

Melon, Amandes, Ache des montagnes

Ou

LE CHOCOLAT

Chocolat Guanaja 72% fumé, Lait Ribault et Noisettes caramélisées

Faites le choix de votre boisson chaude en accompagnement de votre dessert

LE MENU ÉVEIL DES SENS 59 €

L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

« LA POMME DE TERRE »

Mousseline de pomme de terre, truffe, jus de poulet réduit

• • • • •

LE BAR DE LIGNE

Bar rôti, endive braisée, arabica

• • • • •

LE BRILLAT-SAVARIN

Brillat-Savarin, crumble aux noix, mélisse

• • • • •

LE MONT VEYRIER

Meringue, crème de marron,
Jus à la Chartreuse jaune

Menu servi uniquement au déjeuner en semaine

LE MENU BIEN-ÊTRE 59 €

L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

LES COURGES

La courge dans tous ses états ...

• • • • •

LE LIEU JAUNE

Le lieu rôti, amande, pomme verte

• • • • •

LE PETIT BORNAND

Fromage légèrement fumé, miel de nos ruchers

• • • • •

LA CLEMENTINE

Clémentine confite, bouillon et sorbet agrumes

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 Gravelax

• • • • •

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

• • • • •

Palette de glaces et/ou sorbets Maison

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 Gravelax

• • • • •

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

• • • • •

Palette de glaces et/ou sorbets Maison

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE DU MOMENT

Pour agrémenter votre repas, notre sommelier vous propose sa sélection de vins au verre (10 cl) de Savoie et d'ailleurs

APERITIFS

Le Cocktail Trésoms	19.00 €
Cocktail de fruits	9.00 €

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut ou Sélection du moment	19.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé ou Sélection du moment	23.00 €

LES VINS BLANCS

Roussette Marestel, Domaine Saint Romain, Savoie	8.00 €
Côtes du Rhône « La Redonne » J.L Colombo, Rhône	8.00 €
Pouilly-Fuissé, Pierre Vessigaud, Bourgogne	11.00 €

LES VINS ROUGES

Chignin Mondeuse André et Michel Quénard, Savoie	8.00 €
Moulin à Vent « Tradition », Domaine Le Nid, Beaujolais	9.00 €
Château Sénéjac, cru Bourgeois, Haut Médoc, Bordeaux	12.00 €

LES EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit verte	100 cl	6.50 €
Evian, Badoit verte	50 cl	5.00 €

Notre carte des vins reste disponible sur simple demande

ACCORD METS & VINS

MENU ÉVEIL DES SENS 29 €

Vin du Rhône
Côtes du Rhône
« La Redonne »
Domaine Colombo

• • • • •

Vin du Beaujolais
Moulin à Vent « Tradition »
Domaine le Nid

• • • • •

Vin de Sud-Ouest
Pacherenc de Vic Bilh
Domaine Brumont

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 Russe aux 7 Agrumes,
Paris for her "Rose, Framboise, Litchi", Paris for him "Agrumes, Coriandre, Vanille"

Les Infusions 7 €

Infusions Palais des Thés
Camomille, Verveine, Menthe, Herboriste « Camomille, Pomme, épices »

Tableau des allergènes de la carte Printemps 2018

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
La Fera	X	X	X			X		X				X	X	X
Le Veau	X	X	X					X						X
Le Lieu	X	X	X			X		X						X
Le Melon	X	X	X	X				X			X			X
Le Chocolat	X	X		X				X			X			X

La Pomme de terre		X	X				X	X						
Le Lieu Jaune	X	X	X			X		X					X	X
Le Tamié	X	X	X					X						
La Rhubarbe	X	X	X					X						X

Le Petit Pois	X	X	X				X	X						X
L'Asperge Verte				X				X						X
Le Petit Bornand	X	X	X					X						
La Fraise et Piquillos	X	X	X	X				X				X		X

Les Crozets	X	X	X	X				X			X	X		
L'Asperge	X	X	X	X		X	X	X						X
Le Foie Gras	X	X	X					X			X			
Le Saint-Pierre	X	X	X			X	X	X						
La Lotte	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X
La Fera	X	X	X			X	X	X				X		X
L'Agneau	X	X	X				X	X			X	X		X
Le Ris de Veau	X	X	X					X			X	X		
La Côte de Boeuf	X		X				X		X					X
Le Pigeon	X	X	X	X			X	X		X		X	X	
Notre Sélection de fromages affinés		X	X					X				X		
Le Kiwi	X	X	X	X			X	X			X			X
La Vanille		X	X	X							X			X
Le Citron	X	X	X	X			X	X		X		X		X

Toutes nos viandes sont d'origine française