

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 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 21h30 automne/hiver, 22h printemps/été, dernière commande.



LES 20 ANS, UN EVENEMENT QUI S'INSCRIT SUR L'ANNÉE

Un établissement qui a 20 ans et qui s'adresse à la nouvelle génération en lui proposant une **expérience gustative inédite !** Nous offrons à tous ceux qui fêtent leur 20e anniversaire en 2018, un Menu Dégustation, en 9 services, selon l'inspiration créatrice du Chef Éric Prowalski. Le convive sera ensuite accueilli pour une visite personnalisée de la cuisine.*

*Offre valable en 2018, 1 fois par personne et pour toute réservation de 2 personnes minimum soit un menu dégustation offert pour un menu dégustation acheté, sur présentation d'une pièce d'identité. Menu hors boissons.

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 LEGUMES DE VIEUGY

Légumes mijotés au bouillon de poule,
Truffes et noisettes torréfiées

• • • • •

LE JARRET DE VEAU DE RUMILLY

Jarret de veau confit, carottes,
Gingembre

• • • • •

LE TAMIÉ

Tamié, chutneys de saison

• • • • •

LA POMME DE CHEZ MONSIEUR BUNAZ

Pomme confite caramel, sorbet pomme verte,
Jus au Génépi

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
---	---

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

• • • • •

LA POMME DE TERRE

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

• • • • •

LA SAINT JACQUES

Carpaccio de Saint Jacques, clémentine,
Sarrazin grillé

• • • • •

LE BAR DE PECHE

Bar rôti, endive braisée, arabica

• • • • •

LE BRILLAT-SAVARIN

Brillat-Savarin, crumble aux noix, mélisse

• • • • •

LE PRÉ DESSERT

Crèmeux chocolat Guanaja
Cardamone et poire pochée

• • • • •

LE MONT VEYRIER

Meringue, crème de marron,
Jus à la Chartreuse jaune

LA BALADE GOURMANDE

25 €

Vin de Savoie
Apremont « Monfarina »
Domaine Giachino

• • • • •

Vin de Savoie
Mondeuse « Noir Des Reines »
Domaine Florent Heritier

• • • • •

Vin de Savoie
Malvoisie
Domaine André et Michel Quénard

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 la Vallée Du Rhône
Côtes du Rhône « La Redonne »
Domaine Colombo

• • • • •

Vin de Bourgogne
Pouilly Fuissé
Domaine Pierre Vessigaud

• • • • •

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

• • • • •

Vin du 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.
Darjeeling Margaret's Hope, Grand Jasmin Chun Feng, Thé des Lords, Long Jing

Les Infusions

7 €

Infusions Palais des Thés
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe

Tableau des allergènes de la carte Hiver 2018

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
Les Légumes de Vieugy	X	X	X				X	X	X			X		X
Le Jarret de Veau	X		X					X				X		X
Le Tamié		X	X					X				X		
La Pomme	X	X	X	X				X	X					X

La Pomme de Terre		X	X					X						
La Saint Jacques	X	X	X		X		X	X				X		X
Le Bar	X		X			X		X					X	X
Le Brillat Savarin	X	X	X					X	X					X
Le Prédessert	X		X					X						X
Le Mont Veyrier	X	X		X				X		X				X

La Pomme de Terre	X	X	X					X			X	X		
La Saint Jacques	X	X	X			X	X							
Le Foie Gras	X	X	X					X			X			
Le Saint Pierre	X	X	X			X	X	X						
Le Sandre	X	X	X			X	X	X	X			X		X
La Saint Jacques	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		
Notre Sélection de fromages affinés		X	X					X				X		
Le Chocolat	X	X	X	X				X			X			X
La Vanille		X	X	X							X			X
La Mangue et le Litchi	X	X		X				X		X		X		

Toutes nos viandes sont d'origine française