

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 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.



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

• • • • •

LA TRUITE DE NOS LACS ALPINS

Truite cuite au sel de sapin, pomme fruit et noisettes torréfiées.

• • • • •

LE CANARD DES DOMBES

Canard rôti, St Genix et gâteau de pomme de terre.

• • • • •

LE TAMIÉ

Tamié, chutney de saison au Xérès.

• • • • •

LE MIEL DES TRESOMS ET LE LAIT

Tuile miel, mousse de lait et 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
---	---

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

• • • • •

LA POMME DE TERRE

Mousseline de pomme de terre, morilles, jus de poulet réduit.

• • • • •

LA FERA DU LAC D'ANNECY

Tartare de fera, combawa et betterave.

• • • • •

LE LIEU JAUNE

Lieu rôti, petit pois et framboise.

• • • • •

L'ABONDANCE DE CHEZ MADAME JACQUOT

L'abondance à ma façon...

• • • • •

LE CHOCOLAT

Le chocolat Guanaja 72% et le cigare.

• • • • •

LA RHUBARBE

La fraise Gariguette et la rhubarbe.

Annecy au Printemps

Eric Prowalski, Chef des Cuisines

Martin Gheselle, Chef Pâtissier

LA BALADE GOURMANDE

25 €

Vin de Savoie

Apremont « La Déchirée »,
Jean-Claude Masson

• • • • •

Vin de Savoie

Jongieux Mondeuse « Terre Natale »,
Domaine Saint-Romain

• • • • •

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 Bourgogne

Fixin « Clos Moreau », Louis Jadot

• • • • •

Vin de la Vallée Du Rhône

Côtes du Rhône Villages Visan
« A Fleur de Pampre »,
Domaine de la Florane

• • • • •

Vin Du Jura

Arbois « Poulsard », Domaine de la Pinte

• • • • •

Vin de la Vallée de la Loire

Rosé d'Anjou,
Domaine du 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.
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 au Printemps

Eric Prowalski, Chef des Cuisines

Martin Gheselle, Chef Pâtissier

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 Truite	X		X			X		X			X	X		X
Le Canard de Vieugy	X	X	X				X	X			X	X		
Le Tamié	X	X	X					X						
Le Miel et le Lait	X	X	X	X				X						X
La Pomme de Terre		X	X				X	X						
La Fera	X		X			X		X						X
Le Lieu Jaune	X	X	X			X		X					X	X
L'Abondance	X	X	X					X	X					
Le Chocolat	X	X	X	X				X						X
La Rhubarbe	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