

# 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 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 Eté 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, et fermé au déjeuner en août.  
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.



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

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.*

### LES HARICOTS

Fine crème de Haricots verts, Poutargue et Fera fumée.

• • • • •

### *Un plat au choix*

#### LE BOEUF

Aiguillettes de Bœuf, Blettes et Olives

Ou

#### LES ENCORNETS

Encornets sautés en persillade, Tomates et crudité de Fenouil

• • • • •

### *Un café-dessert au choix*

#### LE CITRON

Tartelette revisitée au Citron Meringué

Ou

#### LE CHOCOLAT

Crèmeux Chocolat noir Guanaja, Praliné, Glace cacao

*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 RATTE »

Mousseline de pommes de terre crémeuse, champignons et jus de poulet réduit

• • • • •

#### LE CANARD ET LE SAINT GÉNIX

Canard rôti, épinard et pomelos

• • • • •

#### LE TAMIÉ DE L'ABBAYE

Tamié, confiture aux fruits rouges

• • • • •

#### LA PÊCHE

Pêche pochée hibiscus, crumble genièvre,  
sorbet framboise kalamansi

*Menu servi uniquement au déjeuner en semaine*

## LE MENU BIEN-ÊTRE 49 €

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

#### LE PETIT POIS

Mousseline de petits pois ,  
marjolaine, framboise

• • • • •

#### LA FÉRA DU LAC D'ANNECY

Filet de féra étuvé, brocolis et sarrasin

• • • • •

#### LES MELONS ET LA PASTÈQUE

Carpaccio de pastèque et melons, sorbet Apérol

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

## 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	17.00 €
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 €
Vin de France « La Louronne » Château Simian	9.00 €
Chablis, Domaine de la Mandelière	10.00 €

### LES VINS ROUGES

Vin de Savoie « Gamay » Domaine Vullien & Fils	8.00 €
Alsace Pinot Noir, Domaine du Moulin Dopff	10.00 €
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 de Bourgogne**  
Chablis  
Domaine de la Mandelière

• • • • •

**Vin d'Alsace**  
Alsace Pinot Noir  
Domaine du Moulin Dopff

• • • • •

**Vin de Loire**  
Coteaux de l'Aubance  
Jean-Yves LeBreton

## 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, Tilleul, Menthe, Herboriste « Camomille, Pomme, épices »

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
Les Haricots	x		x	x		x		x			x			x
Le Boeuf	x	x	x				x	x						x
Les Encornets	x		x					x				x	x	
Le Citron	x	x	x	x				x			x			x
Le Chocolat	x	x	x	x				x			x			x

La Pomme de terre		x	x	x										
Le Canard et Le saint Génix	x	x	x				x	x			x			x
Le Tamié	x	x	x					x				x		x
La Pêche	x		x	x				x						x

Le Petit Pois			x				x	x				x		x
La Féra du lac d'Annecy	x	x	x			x		x				x		x
Les Melons et la Pastèque			x					x						

Le Tartare de Fera	x	x	x			x		x						
La Pomme de terre		x	x									x		
Le Crozet aux écrevisses	x	x	x		x			x						x
La Fera du lac d'Annecy	x	x	x		x			x						x
La Lotte	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
La Charlotte	x	x	x	x										x
Le Chocolat & la myrtille	x	x	x	x			x	x	x					x
La Figue	x	x	x	x				x						

**Toutes nos viandes sont d'origine française**