

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 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 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 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 DE LA MER

Fine crème de haricots de la mer, féra
noisettes éclatées

• • • • •

Un plat au choix

LA CAILLE

Caille poêlée, fruits et légumes caramélisés,
jus à la marjolaine

Ou

L'OEUF

Œufs brouillés, écrevisses du lac,
jus corsé à la chartreuse

• • • • •

Un café-dessert au choix

LA RHUBARBE

Rhubarbe, coquelicot et fraise

Ou

LE CHOCOLAT

Chocolat gianduja au lait,
grué de cacao et citron vert

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 pomme de terre, œufs de truite et citron vert

• • • • •

LE PALERON DE BŒUF

Confit, en effiloché et cromesquis

Ou

LE LIEU JAUNE

Lieu rôti, endive caramélisée et agrumes

• • • • •

LE TAMIÉ DE L'ABBAYE

Tamié, chutney pomme-poire

• • • • •

LA FRAISE GARIGUETTE

Fraises Gariguettes, Piquillos, vanille

Menu servi uniquement au déjeuner en semaine

LE MENU BIEN-ÊTRE 49 €



L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

LES ASPERGES VERTES ET BLANCHES

Asperges cuites au bouillon de Gentiane, vinaigrette aux herbes d'ici

• • • • •

LE QUINOA TORRÉFIÉ

Quinoa en risotto crémeux, lait de coco, tofu grillé

• • • • •

LA FRAISE GARIGUETTE

Fraises Gariguettes, ail des ours, citron vert

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 Deutz Classic	19.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé ou Deutz Rosé	23.00 €

LES VINS BLANCS

Roussette Marestel, Domaine Saint Romain, Savoie	8.00 €
IGP Pays d'Oc Viognier « Chimère », Fabre Gasparet	10.00 €
Fixin « Clos Moreau », Maison Louis Jadot	12.00 €

LES VINS ROUGES

Vin de Savoie, Persan « Cuvée Prestige », Domaine Vulline	8.00 €
Gigondas « Terres des Aînés », Domaine Montirius	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
Fixin « Clos Moreau »
Maison Louis Jadot

• • • • •

Vin de la Vallée du Rhône
Gigondas « Terres des Aînés »
Domaine Montirius

Ou

Vin du Languedoc-Roussillon
IGP Pays d'Oc
Viognier « Chimère »

• • • • •

Vin de Loire
Cabernet d'Anjou
Domaine Bois de Brinçon

BOISSONS CHAUDES accompagnées de mignardises

Nous avons sélectionné pour vous :

Le Café

7.00 €

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

7.00 €

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 vert de Chine, Thé du Hammam

Les Infusions

7.00 €

Infusions Palais des Thés
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe

Tableau des allergènes de la carte Printemps 2017

														
Haricots de la Mer	x	x	x	x		x		x						x
L'Oeuf		x	x	x	x			x				x		
La Caille	x	x	x	x				x			x	x		
La Rhubarbe	x	x	x	x				x			x			x
Le Chocolat	x	x	x	x				x			x			x
La Pomme de terre ratte	x	x	x			x		x				x		
Le Paleron de Bœuf	x		x	x			x	x	x			x		
Le Lieu jaune	x	x	x			x		x			x			x
Le Tamié de l'Abbaye	x	x	x					x				x		
La Fraise Gariguette	x	x	x	x			x	x				x		x
Les Asperges vertes et blanches	x	x	x					x				x		x
Le Quinoa torréfié	x		x				x	x				x		
La Fraise Gariguette	x	x	x					x				x		x
Le Petit Pois	x	x	x			x		x						x
La Pomme de Terre		x	x	x										
Le Crozet et le Safran	x	x	x									x		
La Féra de Mr Curt	x	x	x			x		x						x
Le Turbot	x	x	x			x		x				x		
La Ventrière de Thon	x	x	x			x		x						
Le Ris de veau	x		x	x				x						x
La Côte de Bœuf	x	x	x					x				x		x
La Caille	x	x	x	x				x				x		x
La Vanille	x	x	x	x				x						
Le Chocolat et le Sérac	x	x	x	x			x	x	x					x
La Pomme de chez Mr Bunaz	x	x	x	x								x		x