

# 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 Automne 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  
Benelux Canada Chine États-Unis France Hongrie Italie Japon Mexique Océan Indien Russie

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.*

### LE CHAMPIGNON

Fine crème de Trompette de la mort, Poutargue et Mélisse

• • • • •

#### *Un plat au choix*

### LE BOEUF

Pièce du boucher, Pois chiche et Piquillos

Ou

### LA MORUE

Morue de Bilbao, Chou vert et Agrumes

• • • • •

#### *Un café-dessert au choix*

### LES FRUITS EXOTIQUES

Vanille, Fruits exotiques et Coriandre

Ou

### LE CHOCOLAT

Chocolat Jivara, Noix de coco et 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

Mousseline de Pommes de terre crémeuse,  
Champignons et Jus de Poulet réduit

• • • • •

### LE COLVERT

Poitrine poêlée et Cuisse en croustilles,  
Patates douces et sauce Irish Coffee

• • • • •

### LE TAMIÉ DE L'ABBAYE

Tamié, Chutney et Miel de nos ruchers

• • • • •

### LE CHOCOLAT ET LA MYRTILLE SAUVAGE

Déclinaison de Myrtille autour du Chocolat

*Menu servi uniquement au déjeuner en semaine*

## LE MENU BIEN-ÊTRE 59 €

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### L'AUBERGINE

L'aubergine dans tous ses états...

• • • • •

### LA BARBUE DE L'ATLANTIQUE

Barbue vapeur de Citronnelle, Potiron et Châtaignes

• • • • •

### LE SÉRAC

Sérac mariné et Herbes folles

• • • • •

### LA MANGUE ET LES AGRUMES

Carpaccio de Mangue marinée, agrumes,  
Bouillon Citron vert et Chartreuse verte

Pour les plus jeunes,	<b>LE MENU JEUNE GOURMET 21 €</b>
je leur propose de découvrir	Terrine de Foie Gras <b>Ou</b> Saumon fumé
la gastronomie au travers	• • • • •
d'un menu 3 plats.	Filet de Bœuf <b>Ou</b> Suprême de Volaille <b>Ou</b> Poisson du moment
Ce menu est servi	• • • • •
aux enfants de moins de 12 ans	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 €
Anjou « Blanc en Chenin » Domaine Ogereau	7.00 €
Vacqueyras, « Minéral » Domaine Montirius	10.00 €

### LES VINS ROUGES

Vin de Savoie Persan « Prestige » Philippe Grisard	8.00 €
Gaillac, « Le Duras » Domaine Plageolles	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 de Loire

Anjou

« Blanc de Chenin »

• • • • •

#### Vin du Sud-Ouest

Gaillac

« Duras »

• • • • •

#### Vin de Sud-Est

« G de Gasparet »

## 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	Oeufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
Le Champignon	x	x	x	x				x						x
Le Boeuf	x	X	x					x						x
La Morue	x	x	x			x						x	x	
Les Fruits exotiques	x	x	x	x				x			x			x
Le Chocolat	x	x	x	x				x			x			x
La Pomme de terre		x	x					x						
Le Colvert	x	x	x					x				x		x
Le Tamié	x	x	x					x						x
Le Chocolat et la Myrtille	x	x	x	x			x				x	x		x
L'Aubergine		x	x	x				x						
La Barbue		x	x			x		x						
Le Sérac	x	x	x											x
La Mangue et les Agrumes	x		x					x						
La Langoustine	x	x	x		x		x	x				x		x
La Pomme de Terre	x	x	x					x			x	x		x
Le Foie Gras	x	x	x					x			x			
La Lotte	x	x	x			x	x	x						
La Saint Jacques	x	x	x			x		x						
Le Saint Pierre	x	x	x			x	x							
Le Ris de Veau	x	x	x					x			x	x		
La Côte de Bœuf	x		x				x	x						x
Le Lapin	x	x	x	x			x	x		x		x		
Le Mont Veyrier	x	x		x				x		x				x
La Charlotte	x	x	x	x				x		x				x
Le Chocolat	x	x	x	x				x		x				x

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