

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 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 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.*

LA POMME DE TERRE

Le Velouté Parmentier,
vitelotte et noisettes torréfiées

• • • • •

Un plat au choix

L'AGNEAU

Gigot d'agneau rôti,
menthe et fine polenta, jus piquillos

Ou

LA MORUE DE BILBAO

En effeuillée, épinards et pomelos,
sarrasin grillé

• • • • •

Un café-dessert au choix

LES FRAISES

Les premières fraises, thym et citron

Ou

LE CHOCOLAT

Chocolat Orély, Jivara et Guanaja

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 »

Pomme de terre en mousseline, truffe, jus de poulet corsé

• • • • •

LE JARRET DE VEAU

Jarret confit, carottes et agrumes

Ou

LE BAR DE PÊCHE

Bar poêlé, endive et arabica

• • • • •

LE TAMIÉ ET LE COING

Tamié, pain aux fruits secs, chutney de coing

• • • • •

LE CITRON

Tuile, crémeux citron et sorbet

Menu servi uniquement au déjeuner en semaine

LE MENU BIEN-ÊTRE 49 €



L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

L'ASPERGE VERTE DU VAR

Asperges cuites en vapeur de citronnelle, noisettes torréfiées et gingembre

• • • • •

LES CROZETS AU SARRASIN

Crozets en risotto crémeux, coco et mangue

• • • • •

LES AGRUMES

Soupe, segments, sorbet

Pour les plus jeunes,	LE MENU JEUNE GOURMET 21 €
je leur propose de découvrir	Terrine de Foie Gras Ou Saumon fumé
la gastronomie au travers	• • • • •
d'un menu 3 plats.	Filet de Bœuf Ou Suprême de Volaille
Ce menu est servi	Ou Poisson du moment
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	19.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	23.00 €

LES VINS BLANCS

Roussette Marestel, Domaine Saint Romain, Savoie	8.00 €
Sancerre « Terroir », Sylvain Bailly, Loire	10.00 €
Anjou « En Chenin », Ogereau, Loire	10.00 €

LES VINS ROUGES

Terre Natale, Mondeuse, Domaine Saint Romain, Savoie	8.00 €
Bourgogne « Clos Prieur »	12.00 €
Château Sénéjac, cru Bourgeois, Haut Médoc, Bordeaux	12.00 €

LES EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit verte ou rouge 100 cl	6.50 €
Evian, Badoit verte ou rouge 50 cl	4.50 €

Notre carte des vins reste disponible sur simple demande

ACCORD METS & VINS

MENU ÉVEIL DES SENS 29 €

Vin de Bourgogne

Fixin « Clos Moreau »
Maison Jadot

• • • • •

Vin du Languedoc-Roussillon

Côtes du Roussillon « Le Sarda »
Domaine Sarda Mallet

Ou

Vin de Loire

Anjou « Blanc le Chenin »
Domaine Ogereau

• • • • •

Vin du Sud-Ouest

IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng
Domaine Alain Brumont

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 goût, de la qualité,
De l'élégance et du raffinement.
Darjeeling Margaret's Hope, Grand Jasmin Chun Feng, Thé des Lords, Long Jing

Les Infusions

7.00 €














Infusions Palais des Thés
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe

Annecy en Hiver

Eric Prowalski, Chef des Cuisines

Martin Gheselle, Chef Pâtissier

Tableau des allergènes de la carte Hiver 2017

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
La Pomme de terre	x	x	x	x				x				x		
L'Agneau	x		x				x	x				x		x
La Morue de Bilbao	x		x			x		x						
La Fraise	x	x	x	x				x						x
Le Chocolat	x	x	x	x				x						x

La Pomme de Terre Ratte	x	x	x	x			x	x				x		
Le Jarret de Veau	x		x					x				x		x
Le Bar de Pêche	x		x			x		x					x	x
Le Tamié et le Coing		x	x					x				x		
Le Citron	x	x	x	x				x						x

L'Asperge Verte			x					x						x
Les Crozets au Sarrasin	x		x				x	x				x		
Les Agrumes	x	x	x					x				x		x

La Féra du lac d'Annecy	x	x	x			x		x						
La Truffe noire	x	x		x								x		x
La Langoustine	x	x	x		x		x	x				x		x
La Féra de Mr Curt	x	x	x			x		x					x	
Le Saint Pierre	x	x	x			x	x	x						
La Saint Jacques	x	x	x					x						x
Le Ris de veau	x		x		x			x	x			x		
La Côte de Bœuf	x	x	x			x		x				x		x
Le Pigeon	x		x	x				x						x
Le Kiwi et la Grenade	x	x	x	x				x			x	x		x
L'Ananas et la vanille	x	x	x	x			x	x						x
La Pomme de chez Mr Bunaz	x	x	x	x								x		x