

LA ROTONDE DES TRÉSOMS



L'établissement des Trésoms trouve son charme dans l'alchimie des contraires. Entre lac et montagne, lumière flamboyante et doux romantisme, ville et campagne... Nous déployons savoir-faire et innovations pour que vous vous sentiez chez vous, dans ce cocon hors du monde. Parce que le luxe, c'est le temps pour soi-même.

Véronique et Pascal Droux



« Le plus proche de ce que je suis véritablement. »

J'ai la chance d'une double culture ; celle de mon histoire familiale d'abord, dans le Sud-Ouest de la France, puis celle de ma région d'adoption, Savoie Mont-Blanc. Chaque jour, je crée de ces doubles racines une véritable identité culinaire.

Mon ADN est fait de brins iodés qui me poussent avec passion dans la folle traversée des eaux salées et des forêts ventées de l'horizontal Grand Aquitaine. Pourtant, comme un signe du destin, comme né sous

cette étoile, mes parents possédaient à Bordeaux un restaurant nommé « La Petite Savoie ». La prophétie se réalisant, me voilà plongé dans les eaux éclatantes d'Annecy et la verticalité des Alpes. J'y trouve un sentiment de liberté et d'ouverture qui m'est cher.

Mes parcours personnel et professionnel ne m'ont pas mené ici au hasard : c'est dans l'alchimie, le dialogue entre ces 2 Terres que je m'accomplis au plus proche de ce que je suis véritablement.

Mon passé de sportif de haut niveau continue aussi de résonner aujourd'hui dans ma recherche de performance, de rigueur et de bien-être.

Des traditions les plus ancestrales aux mets les plus raffinés, de mes souvenirs d'enfance les plus délicats aux audaces nécessitant toute la précision d'un savoir-faire technique hérité de mes maîtres Meilleurs Ouvriers de France, voilà le voyage tout autant familier que surprenant auquel je suis heureux de vous convier.


Le restaurant LA ROTONDE est ouvert tous les jours sauf samedi midi, dimanche soir et lundi. Au déjeuner de 12h00 à 13h30, dernière commande et au dîner de 19h00 à 21h30, 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.

Il était une fois...

INSPIRATIONS

Les plats signalés par l'annotation  sont une démonstration de l'Art du Chef avec sa sélection de plats signatures qui représentent des classiques de sa cuisine.

Les caprices de la nature peuvent nous priver de certains produits ou en limiter l'approvisionnement. Vous voudrez bien m'en excuser par avance.

Tous les plats sont cuisinés au moment, s'ils se font désirer, votre attente sera récompensée.

	A la carte	Supplément
 LA POMME DE TERRE Mousseline de pomme de terre, croustillant et jus de poulet	41 €	24 €
LE SAUMON DE L'ADOUR Saumon sauvage cuit au sel, agrumes, laitue de mer	51 €	29 €
• • • • •		
 LE SAINT PIERRE Saint-Pierre, cuit à l'étuvé, safran et piquillos	45 €	26 €
LE BROCHET Brochet poché aux algues marines, salicornes et noisettes	41 €	24 €
• • • • •		
 LE RIS DE VEAU Paume de Ris de veau dorée	41 €	24 €
LE PIGEON Suprêmes de pigeon rôtis, betterave et iode de mon enfance	43 €	26 €
• • • • •		
CHARIOT DE FROMAGES	15 €	11 €
• • • • •		
 LE RIZ AU LAIT Riz au lait, agrumes et or jaune	15 €	9 €
LA POMME PERDUE Brioche, pomme de Savoie, Chartreuse verte	15 €	9 €

Il était une fois...

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 quinzaine 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 FERA

Tartare de Fera du lac d'Annecy, betterave et pomme de savoie

• • • • •

Un plat au choix

LE VEAU

Jarret de veau braisé, carotte et gingembre, jus au « Tio pepe »

Ou

L'ALOSE

Alose à l'étuvé, poireaux braisés, vinaigrettes aux herbes fraîches

• • • • •

Un café-dessert au choix

LA POIRE

Poire poché au Lilet et glace caramel

Ou

LE CHOCOLAT

Parfait glacé, cardamome et grué de cacao

Faites le choix de votre boisson chaude en accompagnement de votre dessert

Il était une fois...

ALCHIMIE

79 €

L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

LA POMME DE TERRE

Pommes de terre, croustillant et jus de poulet

• • • • •

L'OMBLE CHEVALIER

Ombre Chevalier brûlé, tartare et sarrazin

OU

LE PIGEON

Suprêmes de pigeon rôti, betterave et iode de mon enfance

• • • • •

L'ABONDANCE

Abondance en légèreté

• • • • •

PREMIÈRE FRAÎCHEUR

• • • • •

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait, agrumes et or jaune

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, Citron

• • • • •

Filet de Bœuf **Ou** Suprême de Volaille
Ou Poisson du moment

• • • • •

Palette de glaces et/ou sorbets Maison

Il était une fois...

ALCHIMIE EN ACCORDS

Pessac-Léognan
Château Latour-Martillac

• • • • •

Côtes du Marmandais
« Chante Coucou »,
Elian Da Ros

ou

Sancerre
Domaine La Poussie

• • • • •

Muscat de Rivesaltes
Mas Delmas

Service 3 verres 39 €

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.
Grand Jasmin Chun Feng, Thé des Lords, Long Jing, 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, Menthe, Herboriste « Camomille, Pomme, épices »

Il était une fois...

NOS BONNES ADRESSES ...

Il était une fois l'inspiration écoresponsable des Trésoms. Depuis plus de 10 ans, Véronique et Pascal Droux ont fait le choix d'une démarche environnementale au sein même de leur établissement. Certifié Clef Verte depuis 2011, nous nous efforçons de dénicher des produits d'exception du circuit court. Nos fournisseurs plus éloignés répondent à une démarche gastronomique, respectueuse des produits, d'une distribution respectant les fournisseurs, les clients et l'environnement. Je vous invite à la découverte des produits proposés par mes artisans, producteurs et agriculteurs. Nous vous donnons les adresses des producteurs avec lesquels nous travaillons tout au long de l'année.

Boucherie Claude Bocquet

Bouchers depuis plusieurs générations. Rue Louis Boch à Annecy

Emmanuel Clerc, pêcheur sur le lac d'Annecy

Pêcheur professionnel sur le Lac d'Annecy à Duingt, suivant les dates d'ouverture de la pêche du lac d'Annecy.

Jean-Robert Martel, Maraicher

« Découvrez ses légumes issus d'une agriculture raisonnée, cultivés au rythme des saisons à Seynod! »

C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Francis Aubry, L'Escargot de la Source

Éleveur producteur d'escargots en plein air. Rue de l'Eglise à Vieu en Valromey (Ain).

Rudy Lambertson, La Ferme Lombricole

Champignons et endives pleine terre, suivant la saison. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Dominique Griot, Le Safran de Salagine

A Bloye, en Haute-Savoie, élevage de lamas et production de safran en filaments et de produits safranés.

Route du Grand Salagine à Bloye (74)

Didier Bunaz, Pommes et Poires

Spécialisé dans la production et la culture de fruits à pépins, notamment pommes et poires, suivant la saison.

Au rendez-vous du Terroir, Avenue des Iles à Annecy.

Pierre Gay, Maître Affineur

La Fromagerie Gay sélectionne ses fromages dans le plus grand respect des traditions. Monsieur Gay a été élu Meilleur Ouvrier de France 2011. Rue Carnot à Annecy

Thomas Besombes, éleveur de volailles et lapins

Jeune éleveur spécialisé dans l'élevage de volaille et lapin. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Abbaye de Tamié

La fromagerie de l'abbaye produit environ 400 kg de fromage de Tamié par jour.

Abbaye Notre Dame de Tamié à Plancherine (73).

Julien Jolivet, Confiture du Pays

Confitures fabriquées de manière artisanale : cuites au chaudron en petite quantité, elles respectent toute la saveur des fruits. Garanties pur sucre, pur fruit. Teneur en fruit 55% pour 100gr de confiture. Il n'y a pas d'additif, ni gélifiant, ni conservateur. Avenue du Môle à Ayze (74).

Domaine Quénard

Tradition et authenticité président aux destinées de ce domaine familial dirigé par Michel Quénard, relayé aujourd'hui par ses fils Guillaume et Romain. Torméry à Chignin (73)

Hugou

Professionnel du champignon, suivant la saison, il saura vous faire partager sa passion du produit et vous orienter dans cet univers du bon goût. La maison « Hugou Dumas » est une référence en matière de truffe noire. Situé à Rougiers (83)

Chris & Olive














Producteurs d'huile d'olive dans le Péloponnèse en Grèce (Kalamata) et distributeurs de vanille fraîche de l'île de la Réunion. Basé à Menthon Saint Bernard (74).

Cette liste est non exhaustive.

Les caprices de la nature peuvent nous priver de certains produits ou en limiter l'approvisionnement.

Il était une fois...

Tableau des allergènes de la carte

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
Fera	X	X	X	X		X		X			X	X		
Veau	X	X	X				X	X			X			X
Alose	X	X	X	X		X		X				X		
Poire		X	X	X				X			X	X		
Chocolat		X	X	X				X	X		X	X		X

Le Foie Gras	X	X	X					X				X		
Le Petit Pois	X	X	X	X				X				X		
La Pomme de terre	X	X	X											X

Le Pigeon	X	X	X				X	X		X		X	X	X
Le Saint Pierre	X	X	X			X		X					X	
L'Omble Chevalier	X	X	X			X		X						X

Abondance	X	X	X					X				X		X
Première fraîcheur		X	X					X						
Le riz au lait	X	X	X				X	X				X		X
La Pomme perdue	X	X	X				X	X				X		X