

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

Il était une fois...

## TERRE DES ALPES

59 €

### L'AMUSE BOUCHE



### LE PETIT POIS

Découverte du Petit Pois



### LE BROCHET

Brochet poché aux algues marines, salicornes et noisettes



### LE TAMIE



### LA POMME PERDUE

Brioche, pomme de Savoie, Chartreuse verte

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

Il était une fois...

ODYSSEE

129 €

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives  
uniquement au dîner et le dimanche au déjeuner*

Occasion véritable de découvrir l'univers du chef  
et la précision de son équipe avec cette croisière aux neuf escales.

Ce menu sera établi sur mesure,  
en tenant compte de vos contraintes alimentaires  
et des produits que vous ne mangez pas en règle générale.

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.	<b>LE MENU JEUNE GOURMET 21 €</b> Terrine de Foie Gras <b>Ou</b> Saumon, Citron • • • • • Filet de Bœuf <b>Ou</b> Suprême de Volaille <b>Ou</b> Poisson du moment • • • • • Palette de glaces <b>et/ou</b> sorbets Maison
--	---

Il était une fois...

### TERRE DES ALPES EN ACCORDS

**Vin de Savoie**  
Roussette de Savoie Monterminod  
Domaine Bouvet

• • • • •

**Vin de Savoie**  
Apremont  
« Cœur d'Apremont »,  
Jean Claude Masson

• • • • •

**Vin de Savoie**  
Crépy « décembre »  
Domaine Mercier

**Service 3 verres 29 €**

### ODYSSEE EN ACCORDS

Le Menu Odysée  
étant élaboré au moment,  
notre sommelier,  
vous proposera  
un accord Mets et Vins adapté  
à l'inspiration du chef sur 6 verres de vin.

**Service 6 verres 49 €**

### ALCHIMIE EN ACCORDS

**Pessac-Léognan**  
Château Latour-Martillac

• • • • •

**Côtes du Marmandais**  
« Chante Coucou »,  
Eliau 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
														
Le Saumon	X	X	X			X		X				X		
Le Foie gras	X	X	X					X				X		
La Pomme de Terre	X	X	X											X
Le Petit Pois	X	X	X	X				X				X		
Le Saint Pierre	X	X	X			X		X					X	
Le Brochet	X	X	X			X		X				X		X
L'Omble Chevalier	X	X	X			X		X						X
Le Pigeon	X	X	X				X	X		X		X	X	X
Le Ris de veau	X	X	X				X	X				X		X
L'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