

LA ROTONDE DES TRÉSOMS



Plongez dans la vision grand angle d'Eric Prowalski du bassin d'Arcachon au lac d'Annecy. Prenez de la hauteur de la dune du Pilat jusqu'aux cîmes du Mont-Veyrier. Tel est l'inspiration culinaire de notre Chef.

Eric Prowalski, 42 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 Solivères, 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.

Nathan Marin, 33 ans, formé chez Guy Savoy*** à Paris, originaire de la région il accompagne Eric Prowalski depuis 2013 et retranscrit sa cuisine avec passion et authenticité.

Sa carte fait honneur aux produits de saison et privilégie le circuit court.

Il sait faire exploser les saveurs du produit sans artifice. Ses recettes sont élégantes, la cuisine est fine, 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 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... Annecy





MES SUGGESTIONS

Je vous invite pour une délicieuse plongée autour du goût. Les plats signalés par l'annotation  représentent des classiques et des plats signatures de ma 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 mes plats sont cuisinés au moment, s'ils se font désirer, votre attente sera récompensée.

Bonne dégustation !

	A la carte	Supplément
 LA POMME DE TERRE Mousseline de pomme de terre, truffe, jus de poulet	41 €	24 €
LA COURGE Courge, abondance, noisettes torréfiées	39 €	22 €
• • • • •		
 LE SAINT PIERRE Saint-Pierre, châtaignes, jus d'une soupe de poisson d'Arcachon	43 €	26 €
LE SANDRE Sandre, endives, agrumes	41 €	24 €
• • • • •		
 LE RIS DE VEAU Ris de veau, carottes, gingembre	41 €	24 €
L'AGNEAU Agneau de lait des Pyrénées rôti à la sarriette	43 €	26 €
• • • • •		
CHARIOT DE FROMAGES	15 €	11 €
• • • • •		
 LE RIZ AU LAIT Riz au lait, agrumes et or jaune	15 €	9 €
LE CHOCO-FENOUIL Chocolat guanaja, fenouil	15 €	9 €

Ces plats peuvent remplacer un plat du menu moyennant un supplément.

Il était une fois... Annecy

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, glace piquillos

• • • • •

Un plat au choix

LE VEAU

Longe de veau rôtie, mousseline de pomme de terre, jus génépi

Ou

LA DORADE ROYALE

La Dorade cuit à l'étuvé, betterave et combawa

• • • • •

Un café-dessert au choix

LA POMME

La pomme, le romarin et l'olive

Ou

LE CHOCOLAT

Cacao amer et sarrasin

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

MES BALADES, MES CUISINES 79 €

L'AMUSE BOUCHE



LA POMME DE TERRE

Pommes de terre, truffe noire, jus de poulet



LE SAINT-PIERRE

Saint-Pierre, châtaignes, jus d'une soupe de poissons d'Arcachon

OU

L'AGNEAU

Agneau de lait des Pyrénées rôti à la sarriette



L'ABONDANCE

Abondance en légèreté



PREMIÈRE FRAÎCHEUR



LA POMME PERDUE

Brioche, pomme de Savoie, Chartreuse verte

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... Annecy

MES BALADES... MES SYMPHONIES

Pouilly Fumé
« Majorum »,
Domaine Michel Redde 2006

• • • • •

Alsace Grand cru Riesling
« Brand »,
Caves de Turkeim 2012

ou

Mâcon
« Les Gentilhommes »,
Domaine Martin 2015

• • • • •

Coteaux de l'Aubance
Domaine Jean-Yves Lebreton

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...Annecy

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

Bernard Curt, 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...Annecy

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
Veau	X	X	X					X				X		
Dorade	X	X	X			X	X	X				X		X
Pomme			X					X						X
Cacao	X	X	X	X				X						X

Le Saint Pierre	X	X	X			X		X					X	
Le Sandre	X	X	X			X		X				X		X

L'agneau	X	X	X	X				X						X
Les 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
Le choco-Fenouil	X	X	X	X			X	X						X
La pomme perdue	X	X	X				X	X				X		X