

LA ROTONDE DES TRÉSOMS



Les Trésoms vous mettent « Au parfum » !

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 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 !

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 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 13h30, dernière commande et au dîner de 19h00 à 21h30, dernière commande.



LES 20 ANS, UN EVENEMENT QUI S'INSCRIT SUR L'ANNÉE

Un établissement qui a 20 ans et qui s'adresse à la nouvelle génération en lui proposant une **expérience gustative inédite ! Nous offrons à tous ceux qui fêtent leur 20e anniversaire en 2018, un Menu Dégustation, en 9 services, selon l'inspiration créatrice du Chef Éric Prowalski. Le convive sera ensuite accueilli pour une visite personnalisée de la cuisine.***

*Offre valable en 2018, 1 fois par personne et pour toute réservation de 2 personnes minimum soit un menu dégustation offert pour un menu dégustation acheté, sur présentation d'une pièce d'identité. Menu hors boissons.

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...
Maître Restaurateur



Annecy



Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine
Banlieue Canada Chine États Unis France Hongrie Italie Japon Mexique Océan Indien Russie

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
LES CROZETS Crozets au sarrasin façon risotto, escargots, génépi	41 €	24 €
 LA POMME DE TERRE Pomme de terre, senteurs des sous-bois, jus de poulet	41 €	24 €
 LE SAINT PIERRE Saint-Pierre, châtaignes, soupe de poisson d'Arcachon	41 €	24 €
L'ESTURGEON Esturgeon snacké, concombre, caviar	41 €	24 €
 LE COLVERT Colvert poêlé, escargots, betteraves et combawa	41 €	24 €
LA GROUSE Grouse rôtie, algues marines, patate douce	41 €	24 €
LE RIS DE VEAU Ris de veau braisé, carottes, gingembre	41 €	24 €
NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS	15 €	11 €
 LE RIZ AU LAIT Riz au lait, agrumes et or jaune	15 €	9 €
LE CHOCOLAT ET LE CIGARE Déclinaison de chocolat, infusion de cigares et citron vert	15 €	9 €
LA POMME PERDUE Brioche, pomme de Savoie, Chartreuse verte	15 €	9 €

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

Il était une fois... Annecy

MES BALADES... MA CUISINE 59 €

L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

LES CROZETS

Crozets au Sarrasin façon risotto, escargots, génépi

• • • • •

LE RIS DE VEAU

Ris de veau braisé, carottes, gingembre

• • • • •

LE TAMIÉ

Tamié, chutney

• • • • •

LA POMME PERDUE

Brioche, pommes 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

LE MENU DEGUSTATION 129 €

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

Je vous propose de me suivre sur les sentiers gourmands
d'Arcachon à Annecy, en dégustant 9 plats autour de ma Carte
et selon le bon vouloir de la nature.

VISION GRAND ANGLE 79 €

L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

LA POMME DE TERRE

Pommes de terre, champignons de nos bois, jus de poulet

• • • • •

LE SAINT-PIERRE

Saint-Pierre étuvé, châtaignes, soupe de poisson d'Arcachon

OU

LE COLVERT

Colvert poêlé, escargots, betteraves et Combawa

• • • • •

L'ABONDANCE

Toute en légèreté, noisettes du Piémont

• • • • •

PREMIÈRE FRAÎCHEUR

• • • • •

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait, agrumes, or jaune

Il était une fois... Annecy

LA BALADE GOURMANDE 25 €

Vin de Savoie
« La Pente »,
Domaine des Côtes Rousses

• • • • •

Vin de Savoie
« Chignin Mondeuse Vieilles Vignes »,
André et Michel Quenard

• • • • •

Vin de Savoie
« Malvoisie »,
André et Michel Quenard

LE MENU DEGUSTATION 45 €

Mon Menu Dégustation
étant élaboré au moment,
notre sommelier,
vous proposera
un accord Mets et Vins adapté
à mon inspiration.

VISION GRAND ANGLE 35 €

Vin du Sud-Ouest
Côtes du Marmandais
« Chante Coucou »,
Elian Da Ros

• • • • •

Vin de Bordeaux
« Les Pins Francs »,
Jean Faux

OU

Vin Du Languedoc-Roussillon
Minervois « Kalys »,
Domaine de Khal Khal Palmié

• • • • •

Vin de la Loire
Vin de France
« Les Renardières »
Philippe Gilbert

BOISSONS CHAUDES accompagnées de mignardises

Nous avons sélectionné pour vous :

Le Café

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.

7 €

Le Thé

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"

7 €

Les Infusions

Infusions Palais des Thés
Camomille, Verveine, Menthe, Herboriste « Camomille, Pomme, épices »

7 €

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 engageons pour le circuit court dans le choix de nos fournisseurs, et dans 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 Lamberton, 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).

Christiane Menu, 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	Oeufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
Le Sarazin	X	X	X	X				X				X	X	
La Pomme de Terre		X	X					X				X		X
Le Saint-Pierre	X	X	X			X		X				X	X	X
L'Esturgeon		X	X	X		X		X				X		X
Le Colvert	X	X	X				X	X				X		X
La Goose	X	X	X					X						X
Le Ris de Veau	X	X	X				X	X				X		X
L'Abondance	X	X	X				X	X				X		
La Pomme Perdue	X	X	X	X				X						X
Première Fraîcheur	X	X	X					X						
Le Riz au Lait	X	X	X				X			X		X		X
Le Chocolat et Le Cigare	X	X	X	X			X	X	X			X		X