

ENTRÉES

-  **SAUMON LABEL ROUGE EN CARPACCIO, SUPREME DE MANDARINES** 22 €
FEUILLES DE SHISO
Red label salmon carpaccio, mandarin supreme and shiso leaf
-  **LÉGUMES DE CHEZ AGNÈS CRUS ET CUITS, VINAIGRETTE AUX HERBES** 18 €
Mixed local and organic seasonal vegetables, cooked & raw, herbs vinaigrette
- BURRATINA DES POUILLES, ARTICHAUTS, PIGNONS ET CITRON** 23 €
Pugliese burratina, artichoke, pine nuts and lemon
-  **LES POIREAUX CRAYONS DE CHEZ AGNES, ŒUF BIO EN MIMOSA** 19 €
Baby leeks from our local farmer Agnes Papone, organic « Mimosa » egg

VIANDES

-  **ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES CONFITE** 32 €
COCO DE PAIMPOL FONDANTS, TOMATES ET PISTOU
Local roasted and confit lamb shoulder, smelting kidney beans, tomatoes and pesto
- FILET DE BŒUF LIMOUSIN SAUCE AU POIVRE VERT,** 41 €
POMMES GRENAILLE ET LÉGUMES DU MOMENT
Seared Limousin beef filet, grenaille potatoes & seasonal vegetables
- LES PETITS FARCIS NIÇOIS** 28 €
ET LÉGUMES CROQUANTS DE LA FERME LAVANCIA
Nicoise styled stuffed local and seasonal vegetables served with organic raw & cooked vegetables

POISSONS

- HOMARD BLEU ENTIER, PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF** 60 €
Whole blue lobster, chef's preparation
-  **POISSON DU JOUR DE STEEVE PRÉPARÉ COMME UNE BOURRIDE** 33 €
Local freshly caught fish of the day prepared « bourride » style
- FILET DE LOUP BIO, COURGES, CONDIMENT AUX FRUITS DE LA PASSION ET CROÛTONS DE SARRASIN** 36 €
Local organic seabass filet, passion fruit condiment and buckwheat croutons
- SPAGHETTI AU HOMARD BLEU, BISQUE A L'ESTRAGON** 37 €
Lobster spaghetti, tarragon bisque
- LES NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE, POMME VITELLOTTE SAUCE AU CIDRE** 35 €
Normandie scallops, Vitelotte potatoes purée, cider sauce

FROMAGES

- FROMAGES DE SAISON** 15 €
AFFINÉS PAR LA FROMAGERIE DU CARRÉ D'OR
Seasonal cheese selection by our local cheese artisan


DESSERTS

- MOUSSE AU MIEL DES COLLINES DES MAURES** 12 €
CONFIT ET SORBET POIRE
Honey mousse from the back country side, confit and pear sorbet

- TARTE AU FLAN À LA VANILLE DE MADAGASCAR, SAUCE CARAMEL** 11 €
Madagascar vanilla custard flan with caramel sauce

- CITRON ET VANILLE DE MADAGASCAR, CROQUANT DE CHOCOLAT BLANC** 14 €
White chocolate crisp with citron and Madagascar vanilla

- GLACES ET SORBETS DU MOMENT** 4 €
BOULE/SCOOP
Ice-cream and sorbets

-  **GOURMANDISE AU CHOCOLAT** 28 €
DESSERT À PARTAGER
Pour un moment de partage autour du chocolat noir, caramel, cacahuètes et biscuit au gruë de cacao accompagné de ses 2 coupes de champagne Deutz Brut Classique.
Indulge and share our signature dessert around chocolate, caramel and nuts flavor accompanied with 2 glasses of champagne Deutz Brut Classique
- DESSERT SEUL (SANS CHAMPAGNE) 19 €
Dessert only (without Champagne)

LES PLATS "SIGNATURE" DE VIRGINIE BASSELOT

LES RECETTES DE LA ROTONDE SONT ÉLABORÉES PAR VIRGINIE BASSELOT, CHEF EXÉCUTIF DU NEGRESCO ET DU RESTAURANT ÉTOILÉ LE CHANTECLER. AU GRÉ DE SES RENCONTRES, VIRGINIE BASSELOT A SÉLECTIONNÉ DES PRODUITS LOCAUX DE LA TERRE ET DE LA MER QU'ELLE VOUS PROPOSE DE DÉCOUVRIR DANS CERTAINS DE SES PLATS.

PLATS VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH


Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix nets et service compris. Les viandes sont d'origine françaises. Aucun règlement par chèque n'est accepté. Allergen's list is available upon request. Our meats are French origins. Prices are net and service is included. Sorry we do not accept cheques.

MENU 49 €

Servi Midi & soir / Served for lunch & dinner

LE MENU PROMENADE à La Rotonde

ENTRÉES / STARTERS

-  **LES POIREAUX CRAYONS D'AGNES ŒUF BIO EN MIMOSA**
Baby leeks from our local farmer Agnes Papone, organic « Mimosa » egg
OU / OR

- SAUMON LABEL ROUGE EN CARPACCIO, SUPREMES DE MANDARINES**
Salmon label rouge carpaccio, mandarin supreme and shiso leaf

PLATS / MAINS

- EPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES CONFITE**
COCO DE PAIMPOL FONDANTS, TOMATES ET PISTOU
Local roasted and confit lamb shoulder, smelting kidney beans, tomatoes and pesto
OU / OR

- LES NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE**
PUREE DE VITELLOTTE, SAUCE CIDRE
Normandie scallops, vitelotte potatoes puree, cider sauce

DESSERTS

- TARTE AU FLAN A LA VANILLE DE MADAGASCAR, SAUCE CARAMEL**
Madagascar vanilla custard flan with caramel sauce
OU / OR

- MOUSSE AU MIEL DES COLLINES DES MAURES, CONFIT ET SORBET POIRE**
Honey mousse from the back country side, confit and pear sorbet

FORMULE DÉJEUNER 28 €

PLAT DU JOUR + TARTE AU FLAN A LA VANILLE
Dish of the day / Vanilla custard flan

Servi uniquement au déjeuner / Served for lunch only

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY 18 €

MENU ENFANT / KID'S MENU Jusqu'à 12 ans / Up to 12

PLAT + DESSERT + BOISSON / MAINS + DESSERT + DRINK 18 €

PLATS/MAINS

AIGUILLETES DE POULET PANÉ / Chicken fingers

OU/OR

FILET DE POISSON BLANC RÔTI / White roasted fish filet

GARNITURE AU CHOIX : COQUILLETES, FRITES, LÉGUMES /

Garnish of your choice : pasta, French fries or vegetables

DESSERTS/DESSERTS

DEUX BOULES DE GLACE OU SORBET AU CHOIX / Two scoops of ice creams or sorbet of the moment **OU/OR** **MOELLEUX AU CHOCOLAT / Chocolate moelleux**



MENU 89 €

SERVICE DU DINER & POUR LA TABLE
Dinner only & for the table

ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING 40 €

LE MENU L'ENVOL DES SENS à La Rotonde

ENTRÉE / STARTER

LES BETTERAVES DE CHRISTOPHE EN TARTARE

PARFUMS D'ESTRAGON

Christophe Latour beets served tartar style, tarragon flavors

POISSON / FISH

LA LICHE DE NOTRE PECHEUR STEEVE MOLINARI

DAIKON ET RADIS NOIR A LA FLEUR D'ORANGER

Liche fish from our fisherman Steeve Molinari

Daikon and black radishes, orange blossom flavor

VIANDE / MEAT

LE CARRE DE VEAU ROTI, BLETTES DE NICE COMME UN GRATIN

CONDIMENTS NOISETTES DU PIEMONT

Roasted rack of veal served with a local chard gratin

Piemont hazelnuts

FRAÎCHEUR DE NOS MONTAGNES

GRANITÉ AUX PLANTES DE L'ARRIÈRE-PAYS,

« LES SAUVAGES » PAR MURIELLE IRIS

Chilled granité infused with local and wild herbs

DESSERT

POIRE DES HAUTES-ALPES POCHEE A LA LAVANDE SORBET POIRE

ET MIEL DE LAVANDE DE PROVENCE, CRUMBLE CROUSTILLANT

Pear from the Hautes-Alpes poached with lavender,

Pear sorbet, Provence lavender honey and crispy crumble



R



R

LA ROTONDE

BRASSERIE
CONTEMPORAINE