

la CARTE



Entrées . Starters

Terrine de Lentilles de Saint-Flour aux champignons, condiment aigre-doux <i>Saint-Flour lentils terrine with mushrooms, sweet and sour condiment</i>	24 €
Foie gras de canard confit, salade de prunes au vinaigre de sakura et shiso, pain toasté <i>Duck foie gras confit, Sakura vinegar and shiso plums salad, toasted bread</i>	29 €
Truite du Cians en gravlax, agrumes et déclinaisons de betteraves ✱ <i>Cians trout in gravlax, citrus fruits and beetroots variations</i>	28 €
Burratina des Pouilles, aubergines de Jean-Charles Orso en babaganoush et coriandre ✓ <i>Puglian burratina, local farmed raised eggplant in babaganoush and coriander</i>	26 €
Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade ✓  <i>Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds</i>	25 €
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32€ <i>Organic snails in parsley sauce from Odeline Farm</i>	

Terre . Land

Filet de bœuf Charolais rôti, mousseline de pommes de terre et légumes de saison <i>Charolais beef tenderloin, roasted with potatoes mousseline and seasonal vegetables</i>	50 €
Volaille fermière d'Eric et Marta, riz de Camargue en pilaw et sauce molé ✱ <i>Free-ranged poultry from Eric et Marta, Camargue rice in pilaw and mole sauce</i>	35 €
Poitrine de cochon de race ancienne, polenta croustillante et ricotta <i>Noble pork belly, crispy polenta and ricotta</i>	35 €
Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants <i>Charolais beef tartare, new potatoes and crunchy vegetables</i>	32 €
Jeunes carottes glacées, émulsion orange-gingembre  <i>Glazed young carrots, ginger orange emulsion</i>	29 €

Mer . Sea

Loup de la baie de Cannes farcis aux herbes, millefeuille de Mona-Lisa aux algues et sabayon citronné <i>Local roasted seabass filet from Bay of Cannes stuffed with herbs, millefeuille with seaweed and lemon sabayon</i>	45 €
La pêche de Steeve Molinari, soupe de poisson de roche, rouille et petits croûtons ✱ <i>Steeve Molinari catch of the day, fish soup, rouille sauce and croutons</i>	39 €
La daurade de la baie de Cannes, carottes glacées à l'orange et condiment gingembre <i>Local roasted seabream from de Bay Of Cannes, orange-glazed carrots and ginger condiment</i>	39 €

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette ✱ ✓ <i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	38 €
Spaghetti au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises <i>Lober spaghetti, bisque infused with tarragon and cherry tomatoes</i>	49 €

Fromages . Cheese

Chèvre frais de Peymenade à l'huile d'olive, emincé de figue de Solliés au romarin et poivre de Kampot <i>Local fresh goat cheese with olive oil, sliced figs from Solliés, rosemary and Kampot pepper</i>	14 €
Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Nery's cheese selection and condiments</i>	17 €
Camembert de Normandie et confit de fraises du Vaucluse <i>Normandy Camembert with Vaucluse candied strawberries</i>	14 €

le MENU PROMENADE

55 €

Terrine de Lentilles de Saint-Flour aux champignons, condiment aigre-doux
Saint-Flour lentils terrine with mushrooms, sweet and sour condiment

ou / or

Truite du Cians en gravlax, agrumes et déclinaisons de betteraves
Cians trout in gravlax, citrus fruits and beetroots variations

La daurade de la baie de Cannes, carottes glacées à l'orange et condiment gingembre
Local roasted seabream from de Bay Of Cannes, orange-glazed carrots and ginger condiment

ou / or

Poitrine de cochon de race ancienne, polenta croustillante et ricotta
Noble pork belly, crispy polenta and ricotta

Figues rôties au miel, sablé pignon de pin et crème glacée aux feuilles de figuier
Toasted fig with honey, pine nut shortbread and fig leaf ice cream

ou / or

Baies Noires en compotée, sorbet mûre-cassis, émulsion de yaourt grec infusé à la citronnelle
Black berries compotée, blackcurrant sorbet, lemongrass infused Greek yoghurt emulsion



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.

Menus à titre indicatif, sous réserve de modification en fonction des produits et des arrivages de la semaine. Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. Our menus are subject to change to reflect the availability of seasonal products and new arrivals of the week. For any additional information, we invite you to inquire with our team.

Menu enfant

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

PLATS · MAINS

Aiguillettes de poulet panées · *Chicken fingers*
Filet de poisson blanc rôti · *White roasted fish filet*

Garniture au choix · *Garnish of your choice*
Coquillettes, frites, légumes · *pasta, French fries or vegetables*

DESSERTS

Deux boules de glace ou sorbet au choix ·
Two scoops of ice creams or sorbet of the moment
Moelleux au chocolat ·
Chocolate moelleux

Desserts . Sweets

Figues rôties au miel, sablé pignon de pin et crème glacée aux feuilles de figuier <i>Toasted fig with honey, pine nut shortbread and fig leaf ice cream</i>	15 €
Entremet Chocolat, sobacha, crème glacée au sarrasin ✱ <i>Chocolate dessert, sobacha cracker, buckwheat</i>	18 €
Fraîcheur pomme verte, gingembre et shiso  <i>Fresh green apple, ginger and shiso</i>	16 €
Millefeuille Gianduja, citron vert <i>Gianduja millefeuille with lime</i>	18 €
Baies Noires en compotée, sorbet mûre-cassis, émulsion de yaourt grec infusé à la citronnelle <i>Black berries compotée, blackcurrant sorbet, lemongrass infused Greek yoghurt emulsion</i>	13 €

✓ PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH



PLAT VEGAN / VEGAN DISH

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toute nos viandes sont d'origine françaises. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté. The list of allergens is available upon request. Our meats are french origins. Prices are net and service is included. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode. Sorry we do not accept cheques.