



Entrées . Starters

Œuf bio d’Agnès, champignons de saison et bouillon infusé au café <i>Agnès’ organic egg, seasonal mushrooms, and coffee-infused broth</i>	24 €
Foie gras de canard confit, condiment poire et noix du Périgord, pain toasté <i>Duck foie gras, Périgord walnuts and pear condiment, toast</i>	29 €
Ceviche de truite du Cians, semoule de choux-fleurs multicolore 🌿 et condiment citron orgeat <i>Cians trout ceviche, multicoloured cauliflower semolina, and lemon orgeat chutney</i>	27 €
Burratina des Pouilles, aubergines de Jean-Charles Orso en babaganoush et coriandre 🌿 <i>Pugliese Burratina, baba ganoush made with Jean-Charles Orso’s locally sourced aubergine, coriander</i>	26 €
Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade 🌿 <i>Avocado with quinoa, chimichurri sauce and pomegranate seeds</i>	25 €
Escargots bio de la ferme d’Odeline en persillade <i>Odeline farm’s organic snails in parsley sauce</i>	par 6 / 22 € · par 12 / 32€

Terre . Land

Filet de bœuf Charolais rôti, mousseline de pommes de terre et légumes de saison <i>Roasted Charolais beef tenderloin with mousseline potatoes and seasonal vegetables</i>	50 €
Volaille fermière d’Eric et Marta en vol au vent, quenelle d’écrevisse et sauce nantua 🌿 <i>Eric and Marta’s free-range poultry in puff pastry case, quenelle of crayfish, and Nantua sauce</i>	39 €
Épaule d’Agneau des alpillles braisé à l’harissa, crémeux de pois chiches et raïta aux herbes <i>Alps raised lamb shoulder harissa braised, creamy chickpeas, herbs raita</i>	36 €
Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants <i>Charolais beef tartare, Grenaille potatoes, and al dente vegetables</i>	32 €
Courge butternut moelleuse aux graines de passion 🌿 <i>Creamy butternut squash with passionfruit seeds</i>	29 €

Mer . Sea

Loup de la baie de Cannes à la plancha, moelleux de courge butternut aux graines de passion <i>Bass from the Bay of Cannes grilled on a plancha, butternut squash with passionfruit seeds</i>	45 €
La pêche de Steeve Molinari, soupe de poissons de roche, rouille et petits croûtons 🌿 <i>Steeve Molinari catch of the day, rock fish soup, rouille and mini croutons</i>	39 €
Noix de Saint Jacques de la baie de Seine snackées, céleri fondant au beurre noisette et sarrasin grillé <i>Seared scallops from the Bay of the Seine River, fondant celery with beurre noisette, and grilled buckwheat</i>	49 €

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette 🌿 🌿 <i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	38 €
Spaghetti au homard, bisque infusée à l’estragon et tomates cerises <i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	49 €

Fromages . Cheeses

Saint-Nectaire fermier, condiment fruits secs et feuilles de sucrose <i>Farmhouse Saint-Nectaire with dried fruits condiment and sucrose leaves</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 €

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. *Our menus and prices are for information purposes only and may vary depending on the products and arrivals of the week. For any further information, we invite you to enquire with our team.*

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH



PLAT VEGAN / VEGAN DISH

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes 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. *A full detailed allergens list is available on request. Our meats are french origins. Prices are net and service is included. For everyone’s confort please set your cellphone to silent mode. Please note that payments by cheques are not accepted.*

le MENU PROMENADE

Dîner du lundi au dimanche / Déjeuner uniquement le samedi et dimanche

65 €

Œuf bio d’Agnès, champignons de saison et bouillon infusé au café <i>Agnès’ organic egg, seasonal mushrooms, and coffee-infused broth</i>
ou / or
Ceviche de truite du Cians, semoule de choux-fleurs multicolore et condiment citron orgeat <i>Cians trout ceviche, multicoloured cauliflower semolina, and lemon orgeat chutney</i>
ou / or
Foie gras de canard confit, condiment poire et noix du Périgord, pain toasté <i>Duck foie gras, Périgord walnuts and pear condiment, toast</i>
•
Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine snackée, céleri fondant au beurre noisette et sarrasin grillé <i>Seared scallops from the Bay of the Seine River, fondant celery with beurre noisette, and grilled buckwheat</i>
ou / or
Épaule d’Agneau des alpillles braisé à l’harissa, crémeux de pois chiches et raïta aux herbes <i>Alps raised lamb shoulder harissa braised, creamy chickpeas, herbs raita</i>
ou / or
Courge butternut moelleuse aux graines de passion 🌿 <i>Creamy butternut squash with passionfruit seeds</i>
•
Le café noisette rafraîchi au Sudachi <i>Chocolate hazelnut mousse served over a soft biscuit and freshened with Sudachi</i>
ou / or
Poires pochées aux notes d’agrumes et poivre de Timut, tuiles de brioche et sorbet poire <i>Poached pears with citrus aromas and Timut pepper, brioche tuiles, and pear sorbet</i>
ou / or
Pamplemousse confit à la vanille, cristalline aux baies rose 🌿 et sorbet noix de coco vanille <i>Crystallized grapefruit with vanilla, pink berry crystals, and coconut vanilla sorbet</i>



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.

Menu enfant

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

PLATS : MAINS

Aiguillettes de poulet panées · *Breaded chicken tenders*
Filet de poisson blanc rôti · *Roasted white 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 cream or sorbet of the moment
Moelleux au chocolat ·
Chocolate moelleux

Desserts . Sweets

Le café noisette rafraîchi au Sudachi <i>Chocolate hazelnut mousse served over a soft biscuit and freshened with Sudachi</i>	15 €
Crèmeux chocolat noisette, croustillant riz soufflé 🌿 et crème glacée à la cardamome noir <i>Chocolate crèmeux with hazelnut, crispy puffed rice and black cardamom ice cream</i>	18 €
Pamplemousse confit à la vanille, cristalline aux baies rose 🌿 et sorbet noix de coco vanille <i>Crystallized grapefruit with vanilla, pink berry crystals, and coconut vanilla sorbet</i>	15 €
Poires pochées aux notes d’agrumes et poivre de Timut, tuiles de brioche et sorbet poire <i>Poached pears with citrus aromas and Timut pepper, brioche tuiles, and pear sorbet</i>	15 €
Baba au Rhum à l’eau de rose de Grasse, crème légère à la Rose <i>Rum Baba with Grasse rosewater, light rose cream</i>	18 €