




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.*

## 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 et confit d'artichaut au basilic, pesto aux pignons de pin ✓ <i>Pugliese Burratina and artichoke confit with basil, pine nut pesto</i>	26 €
Avocat grillé aux clémentines, pousses d'épinards ✓  et granola salé, vinaigrette au sésame <i>Grilled avocado with clementines, spinach shoots and savoury granola, sesame vinaigrette</i>	25 €
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32€ <i>Odeline farm's organic snails in parsley sauce</i>	

## 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 de cerf braisée, sauce grand veneur et compotée de chou rouge au vinaigre de cidre, pomme confite au genièvre <i>Braised shoulder of venison, grand veneur sauce and red cabbage compote with cider vinegar, confit apple with juniper</i>	37 €
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, endives fondantes et crémeux de châtaignes, lard de guanciale croustillant <i>Seared scallops from the Bay of Seine, endives fondant and creamy chestnuts, crisp guanciale</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

Gorgonzola, poire au vin et rapé de noix fraîches <i>Gorgonzola cheese, pear cooked in wine and fresh walnut slivers</i>	14 €
Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Nery's cheese selection and condiments</i>	17 €
Camembert de Normandie, gelée de coing au poivre noir <i>Normandy Camembert, quince jelly with black pepper</i>	14 €

### Formule déjeuner\*

Plat du jour + dessert du jour, servi uniquement au déjeuner  
*Dish of the day / Today's dessert, served for lunch only*  
39 €

Plat du jour · Dish of the day  
29 €

Dessert du jour · Today's dessert  
10 €

\*Hors fêtes, jours fériés et week-end  
*Not available on holidays and week-ends*

### 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*

### 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.

## Desserts . Sweets

Le café noisette rafraîchi au Sudachi <i>Coffee 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, crème coco,  cristalline aux baies roses 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 €
Comme un Mont Blanc marron et cassis, crème glacée Whisky et marrons grillés <i>Candied chestnut and blackcurrant Mont Blanc, Whisky and roasted chestnut ice cream</i>	16 €

