

la
CARTE
R

Entrées . Starters

- Œuf bio d'Agnès, champignons de saison et bouillon infusé au café 24 €
Agnès' organic egg, seasonal mushrooms, and coffee-infused broth
- Foie gras de canard confit, condiment poire et noix du Périgord, pain toasté 29 €
Duck foie gras, Périgord walnuts and pear condiment, toast
- Ceviche de truite du Cians, semoule de choux-fleurs multicolore * 27 €
et condiment citron orgeat
Cians trout ceviche, multicoloured cauliflower semolina, and lemon orgeat chutney
- Burratina des Pouilles et confit d'artichaut au basilic, pesto aux pignons de pin V 26 €
Pugliese Burratina and artichoke confit with basil, pine nut pesto
- Avocat grillé aux clémentines, pousses d'épinards V 25 €
et granola salé, vinaigrette au sésame
Grilled avocado with clementines, spinach shoots and savoury granola, sesame vinaigrette
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32€
Odeline farm's organic snails in parsley sauce

Terre . Land

- Filet de bœuf Charolais rôti, mousseline de pommes de terre et légumes de saison 50 €
Roasted Charolais beef tenderloin with mousseline potatoes and seasonal vegetables
- Volaille fermière d'Eric et Marta en vol au vent, quenelle d'écrevisse et sauce nantua * 39 €
Eric and Marta's free-range poultry in puff pastry case, quenelle of crayfish, and Nantua sauce
- Épaule de cerf braisée, sauce grand veneur et compotée de chou rouge 37 €
au vinaigre de cidre, pomme confite au genièvre
Braised shoulder of venison, grand veneur sauce and red cabbage compote with cider vinegar, confit apple with juniper
- Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants 32 €
Charolais beef tartare, Grenaille potatoes, and al dente vegetables
- Courge butternut moelleuse aux graines de passion 29 €
Creamy butternut squash with passionfruit seeds

Mer . Sea

- Loup de la baie de Cannes à la plancha, moelleux de courge butternut aux graines de passion 45 €
Bass from the Bay of Cannes grilled on a plancha, butternut squash with passionfruit seeds
- La pêche de Steeve Molinari, soupe de poissons de roche, rouille et petits croutons * 39 €
Steeve Molinari catch of the day, rock fish soup, rouille and mini croutons
- Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine snackées, endives fondantes et crémeux de châtaignes, lard de guanciale croustillant 49 €
Seared scallops from the Bay of Seine, endives fondant and creamy chesnuts, crisp guanciale

Pâtes . Pastas

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

Fromages . Cheeses

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

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.*

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
Agnès' organic egg, seasonal mushrooms, and coffee-infused broth
ou / or
- Ceviche de truite du Cians, semoule de choux-fleurs multicolore et condiment citron orgeat
Cians trout ceviche, multicoloured cauliflower semolina, and lemon orgeat chutney
ou / or
- Foie gras de canard confit, condiment poire et noix du Périgord, pain toasté
Duck foie gras, Périgord walnuts and pear condiment, toast
- Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine snackées, endives fondantes et crémeux de châtaignes, lard de guanciale croustillant
Seared scallops from the Bay of Seine, endives fondant and creamy chesnuts, crisp guanciale
ou / or
- Épaule de cerf braisée, sauce grand veneur et compotée de chou rouge au vinaigre de cidre, pomme confite au genièvre
Braised shoulder of venison, grand veneur sauce and red cabbage compote with cider vinegar, confit apple with juniper
ou / or
- Courge butternut moelleuse aux graines de passion 29 €
Creamy butternut squash with passionfruit seeds
- Le café noisette rafraîchi au Sudachi
Coffee hazelnut mousse served over a soft biscuit and freshened with Sudachi
ou / or
- Poires pochées aux notes d'agrumes et poivre de Timut, tuiles de brioche et sorbet poire
Poached pears with citrus aromas and Timut pepper, brioche tuiles, and pear sorbet
ou / or
- Pamplemousse confite à la vanille, crème coco, cristalline aux baies roses et sorbet noix de coco vanille
Crystallized grapefruit with vanilla, pink berry crystals, and coconut vanilla sorbet

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 15 €
Coffee hazelnut mousse served over a soft biscuit and freshened with Sudachi
- Crèmeux chocolat noisette, croustillant riz soufflé * 18 €
et crème glacée à la cardamome noir
Chocolate crèmeux with hazelnut, crispy puffed rice and black cardamom ice cream
- Pamplemousse confite à la vanille, crème coco, 15 €
cristalline aux baies roses et sorbet noix de coco vanille
Crystallized grapefruit with vanilla, pink berry crystals, and coconut vanilla sorbet
- Poires pochées aux notes d'agrumes et poivre de Timut, tuiles de brioche et sorbet poire 15 €
Poached pears with citrus aromas and Timut pepper, brioche tuiles, and pear sorbet
- Comme un Mont Blanc marron et cassis, crème glacée Whisky et marrons grillés 16 €
Candied chestnut and blackcurrant Mont Blanc, Whisky and roasted chestnut ice cream

V 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.*