






la CARTE

FÉVRIER 2024


Entrées . Starters

Le Chicon en salade croquante au radicchio, pomme verte et noix de Grenoble 	32 €
<i>Crisp chicory salad with radicchio, green apple and Grenoble nuts</i>	
Foie gras de canard confit, poire et safran de pays, pain toasté	33 €
<i>Confit of duck foie gras, local pear and saffron, served with toasted bread</i>	
Pêche du jour en crudo, calamansi et herbes iodées	29 €
<i>Catch of the day in crudo, calamansi and iodised herbs</i>	
L'œuf de la Ferme Lavancia, champignons de saison, polenta croustillante et sauce normande	28 €
<i>Lavancia Farm's egg with seasonal mushrooms, crispy polenta and Normandy sauce</i>	
Avocat et quinoa, sauce chimichurri, graines de grenade  	26 €
<i>Avocado and quinoa, chimichurri sauce, pomegranate seeds</i>	
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

Le Filet de bœuf Charolais, pommes grenailles rôties au beurre et pimientos grillés au jus	53 €
<i>Charolais beef filet, butter roasted new potatoes and pimientos grilled in juice</i>	
Volaille d'Eric et Marta, ris de veau en vol-au-vent 	46 €
<i>Eric and Marta's poultry and sweetbreads vol-au-vent</i>	
Le Veau aux saveurs orientales, cime di rapa et choux pakchoï	49 €
<i>Oriental flavoured veal, turnip tops and pakchoi cabbage</i>	
Agneau confit aux poivrons crusco et purée de vitelottes	45 €
<i>Lamb confit with crusco pepper, mashed vitelotte</i>	
Fregola Sarda, légumes du moment crus et cuits 	31 €
<i>Sardinian fregola, raw and cooked seasonal vegetables</i>	

Mer . Sea

Le Loup de la Baie de Cannes à la citronnelle, maki de poireau et curcuma	52 €
<i>Seabass from the bay of Cannes, turmeric and leek maki</i>	
La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons 	43 €
<i>Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons</i>	
Les Noix de Saint-Jacques poêlées sur un risotto d'orge perlé, émulsion au Noilly Prat	49 €
<i>Seared scallops on a pearled barley risotto with a Noilly Prat emulsion</i>	

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette  	41 €
<i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises	51 €
<i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	



LES PLATS « SIGNATURE » DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, cheffe exécutive 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.

LOVE PROMENADE

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

Dinner from Monday to Sunday / Lunch only on Saturday and Sunday

65 €

Le Chicon en salade croquante au radicchio, pomme verte et noix de Grenoble 

Crisp chicory salad with radicchio, green apple, and Grenoble nuts

ou / or

Pêche du jour en crudo, calamansi et herbes iodées

Catch of the day in crudo, calamansi and iodised herbs

ou / or

Foie gras de canard confit, poire et safran de pays, pain toasté

Confit of duck foie gras, local pear and saffron, toast



Le Loup de la Baie de Cannes à la citronnelle, maki de poireau et curcuma

Seabass from the bay of Cannes, turmeric and leek maki

ou / or

Agneau confit aux poivrons crusco et purée de vitelottes

Lamb confit with crusco pepper, mashed vitelotte

ou / or

Fregola Sarda, légumes du moment crus et cuits 


Sardinian fregola, raw and cooked seasonal vegetables



Comme un Mont-Blanc, marron et cassis, crème glacée marron grillé

Like a Mont-Blanc, chestnut and blackcurrant, toasted chestnut ice cream

ou / or

Crème au chocolat, compotée de bananes caramélisées et sorbet passion 

Chocolate cream, caramelised banana compote and passion fruit sorbet

ou / or

Île flottante aux pralines roses

Floating island with pink pralines

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.*

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. *A full detailed allergens list is available on request.*

Contient · *Contains* :  Plat Végétarien · *Vegetarian Dish*  Plat Végan · *Vegan Dish*

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. Prix nets, taxes et contribution à la prime salariés de 2% comprises.

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. Net prices, including taxes and 2% employee bonus contribution.