






# la CARTE

MARS 2024


## Entrées . Starters

Le chou en salade, sauce aigre-douce et crumble de cacahuète 	32 €
<i>Cabbage salad, bittersweet dressing and peanuts crumble</i>	
Foie gras de canard confit, chutney et safran de pays, pain toasté	33 €
<i>Confit of duck foie gras, chutney and saffron 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>	
Œuf de la ferme de Lavancia, dans un nid croustillant en tartare de saumon, mariné à la betterave et au wasabi	31 €
<i>Lavancia Farm's egg with a crispy salmon tartare nest, marinated with beets and wasabi</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>	
Cochon Label Rouge, carottes à la clémentine, salsifis croustillants et épicés	51 €
<i>Label Rouge pig, carrots with cuties, crispy and spicy salsifi</i>	
Agneau confit aux poivrons crusco et purée de vitelottes	45 €
<i>Lamb confit with crusco pepper, mashed vitelotte</i>	
Risotto safrané aux crucifères de choux, émulsion onctueuse ailée 	33 €
<i>Saffron risotto with cruciferous cabbage, creamy garlic emulsion</i>	

## Mer . Sea

Loup de la baie de Cannes à la fleur de sel, navets verjutés	52 €
<i>Seabass from Bay of Cannes, Fleur de sel and verjuiced turnip</i>	
La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons 	43 €
<i>Steeve Molinari's fish soup with filets, rouille and croutons</i>	
Noix de Saint-Jacques poêlées avec son émulsion, purée de mâche au sarrasin	49 €
<i>Seared scallops with emulsion and buckwheat lamb's lettuce purée</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.

le

# MENU PROMENADE

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

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

69 €

Le chou en salade, sauce aigre-douce et crumble de cacahuète   
*Cabbage salad, bittersweet dressing and peanuts crumble*

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, chutney et safran de pays, pain toasté  
*Confit of duck foie gras, chutney and saffron with toasted bread*


•

Loup de la baie de Cannes à la fleur de sel, navets verjutés  
*Seabass from Bay of Cannes, Fleur de sel and verjuiced turnip*

ou / or

Agneau confit aux poivrons crusco et purée de vitelottes  
*Lamb confit with crusco pepper, mashed vitelotte*


ou / or

Risotto safrané aux crucifères de chou, émulsion onctueuse ailée   
*Saffron risotto with cruciferous cabbage, creamy garlic emulsion*

•

Le citron de Menton, meringue et sorbet citron  
*Menton's lemon, meringue and lemon sorbet*

ou / or

La pomme granny-smith en ravioles, coulis aux herbes fraîches et sorbet kiwi   
*Apple granny smith raviolis, fresh herbs coulis and kiwi 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. 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, service et contribution à la prime salariés de 2% comprises.

*Our meats are french origins. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode.*

*Please note that payments by cheques are not accepted. Net prices, including taxes, service and 2% employee bonus contribution.*