

la CARTE

AVRIL 2024

entrées . starters

Asperges blanches et mimosa, comté râpé, vinaigrette 	32 €
<i>White asparagus and mimosa, Comté cheese, vinaigrette</i>	
Foie gras de canard confit, pamplemousse rose et rhubarbe, poivre de Timut	31 €
<i>Duck foie gras confit, pink grapefruit and rhubarb, Timut pepper</i>	
Pêche du jour en crudo, calamansi et herbes iodées	28 €
<i>Catch of the day in crudo, calamansi and iodised herbs</i>	
Maquereau à l'escabèche et asperge verte, fumet crémé et sarrasin grillé	31 €
<i>Mackerel with escabeche and green asparagus, creamy stock, and grilled buckwheat</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

Filet de bœuf charolais rôti, pressé de pommes de terre et purée d'oignons confits, jus de bœuf	53 €
<i>Roast fillet of Charolais beef, crushed potatoes and onion puree, beef jus</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>	
Tartare de bœuf au couteau, pickles et frites fraîches	42 €
<i>Knife-cut beef tartare with pickles and fresh French fries</i>	
Selle d'agneau rôtie aux olives Taggiasche, purée de céleri et piquillos, légumes de saison	45 €
<i>Roast saddle of lamb with Taggiasche olives, celery and piquillo puree, seasonal vegetables</i>	
Risotto au safran, petits pois et légumes de saison 	33 €
<i>Risotto with saffron, garden peas, and seasonal vegetables</i>	

mer . sea

Loup de la baie de Cannes à la Grenobloise, artichauts et coulis de coriandre au beurre noisette	52 €
<i>Grenoble-style bass from the Bay of Cannes, artichokes and coriander coulis with brown butter</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>	
Poulpe rôti mariné à la sauce chimichurri, petits pois et tomates confites, sauce yaourt citronnée	49 €
<i>Roast octopus marinated in a chimichurri sauce, garden peas, sundried tomatoes and lemon yoghurt sauce</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.

— la 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 / Selon les disponibilités.

**Not available on holidays and week-ends / Depending on availability.*

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.