



# 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.

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 €

Asperges blanches et mimosa, comté râpé, vinaigrette   
*White asparagus and mimosa, Comté cheese, vinaigrette*

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, pamplemousse rose et rhubarbe, poivre de Timut  
*Duck foie gras confit, pink grapefruit and rhubarb, Timut pepper*

Loup de la baie de Cannes à la Grenobloise, artichauts et coulis de coriandre au beurre noisette  
*Grenoble-style bass from the Bay of Cannes, artichokes and coriander coulis with brown butter*

ou / or


Selle d'agneau rôtie aux olives taggiasches, purée de céleri et piquillos, légumes de saison  
*Roast saddle of lamb with Taggiasche olives, celery and piquillo purée, seasonal vegetables*

ou / or

Risotto au safran, petits pois et légumes de saison   
*Risotto with saffron, garden peas, and seasonal vegetables*

La rhubarbe, amande de Provence et fraises  
*Rhubarb, Provençal almonds and strawberries*

ou / or

La pomme granny-smith en raviolis, 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.*