




# la CARTE

JUILLET 2024


## entrées . starters

Minestrone de légumes de saison et son pistou, émulsion de parmesan 	29 €
<i>Seasonal vegetables minestrone soup, pesto and parmesan cheese emulsified sauce</i>	
Foie gras de canard confit, melon de l'arrière-pays à la lavande	31 €
<i>Duck foie gras confit, hinterland melon with lavender</i>	
Carpaccio de Truite de Cians à la cerise, pickles et salicorne	29 €
<i>Cherry raw Cians trout carpaccio, pickles and samphire</i>	
Burratina des Pouilles, pêches rôties à la verveine, pignons de pins caramélisés et foccacia toastée	31 €
<i>Burratina di Puglia, verbena roasted peaches, candied pine nuts and toasted foccacia</i>	
Avocat sauce chimichurri, fraises de l'arrière-pays, pistaches épicées  	26 €
<i>Avocado with chimichurri sauce, hinterland strawberries, seasoned pistachios</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, purée d'oignons confits, tomates cerises rôties et basilic, jus de bœuf	53 €
<i>Roasted fillet of charolais beef, mashed potatoes, caramelized onion puree, roasted cherry tomatoes and basil, beef jus</i>	
Volaille Terre de Toine farcie à la sauge, carottes glacées et en purée, jus de volaille parfumé à la sauge 	46 €
<i>Sage-stuffed Terre de Toine poultry, glazed carrots and puree, sage flavored poultry jus</i>	
Tartare de bœuf au couteau, pickles et frites fraîches	42 €
<i>Knife-cut beef tartare with pickles and fresh French fries</i>	
La perugine d'agneau maison, polenta crémeuse, raïta au citron et salade d'herbes fraîches	45 €
<i>Homemade lamb perugina, creamy polenta, lemon raita and fresh herbs salad</i>	
Houmous de fèves, fleur de courgette de chez Jean-Charles Orso, carottes glacées, sauce vierge	33 €
<i>Broad bean hummus, Jean-Charles Orso's zucchini flower, glazed carrots, virgin sauce</i>	

## mer . sea

Loup de la baie de Cannes, fleur de courgettes de chez Jean-Charles Orso, pomme écrasée aux olives taggiasches et tomates confites	52 €
<i>Seabass from the bay of Cannes, Jean-Charles Orso's zucchini flower, mashed potatoes with taggiasca olives and candied tomatoes</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 à la plancha, homous de fèves, haricots beurre, vinaigrette à l'ail confit et Gomasio	49 €
<i>Roasted octopus "à la plancha", broad bean hummus, wax bean, garlic and Gomasio vinaigrette</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*

75 €

Minestrone de légumes de saison et son pistou, émulsion de parmesan   
*Seasonal vegetables minestrone soup, pesto and parmesan cheese emulsified sauce*

ou / or

Carpaccio de Truite de Cians à la cerise, pickles et salicorne  
*Cherry raw Cians trout carpaccio, pickles and samphire*

ou / or

Foie gras de canard confit, melon de l'arrière-pays à la lavande  
*Duck foie gras confit, hinterland melon with lavender*

Loup de la baie de Cannes, fleur de courgettes de chez Jean-Charles Orso,  
olives taggiasches, tomates confites  
*Seabass from the bay of Cannes, Jean-Charles Orso's zucchini flower,  
taggiasca olives, candied tomatoes*

ou / or

La perugine d'agneau maison, polenta crémeuse, raïta au citron et salade d'herbes fraîches  
*Homemade lamb perugina, creamy polenta, lemon raita and fresh herbs salad*

ou / or

Houmous de fèves, fleur de courgette, carottes glacées et en purée, sauce vierge  
*Broad bean hummus, zucchini flower, glazed carrots and puree, virgin sauce*

L'abricot rôti, crème légère à la lavande de Provence, glace au miel  
*Roasted apricot, Provence light lavender cream and honey ice cream*

ou / or

La fraise de Carpentras, feuilles de shiso et noix de coco   
*Carpentras' strawberries, shiso leaf and coconut*

ou / or

Île flottante aux framboises et pistaches  
*Floating island with raspberries and pistachios*

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 française. 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 of french origin. 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.*