





la CARTE

NOVEMBRE 2024


Entrées . Starters

- Le poireau façon mimosa, vinaigrette aigre douce et chips de poireaux  29 €
Leek Mimosa style with a sweet and sour vinaigrette and crisp leek leaves
- Foie gras de canard, confit d'oignons au vinaigre balsamique, oignons pickles et gel balsamique 31 €
Duck foie gras, onions confit with balsamic vinegar, pearl onions pickles and balsamic glazed
- L'œuf parfait de la Ferme Lavancia, oignons rouges confits, champignons de saison, jus de volaille en émulsion, petits croûtons 29 €
The perfect egg from the Ferme Lavancia, red onion confit, seasonal mushrooms, poultry jus emulsion, baby croutons
- Burratina des Pouilles, condiment pommes, mélisse et gel Amaretto Sour, baguette toastée 31 €
Pugliese Burratina, apple condiment, lemon balm and Amaretto Sour gel, toasted baguette
- Avocat sauce chimichurri, houmous à la clémentine, gel au gingembre et granola salé   26 €
Avocado with chimichurri, tangerine humus, ginger gel and savory granola
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32 €
Odeline farm's organic snails in parsley sauce





Terre . Land

- Filet de bœuf charolais rôti, pommes dauphines, purée d'oignons confits et légumes de saison, sauce au poivre vert 53 €
Roasted fillet of charolais beef, baked potato puff, caramelized onions puree, seasonal vegetables, green peppercorn sauce
- Le vol au vent d'Eric et Martha, volaille et ris de veau, jus de volaille et Porto  46 €
Eric and Martha's vol au vent, poultry and sweetbreads, poultry jus and Port wine
- Le cerf braisé à la moutarde à l'ancienne, compotée de chou rouge et poire aux épices 46 €
Braised venison with old-fashioned mustard, red cabbage compote, and spiced pear

Mer . Sea

- Loup de la baie de Cannes, purée de potimarron, champignons et châtaignes rôtis, fumet réduit 52 €
Seabass from the bay of Cannes, pumpkin puree, mushrooms and roasted chestnut, reduced broth
- La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons  43 €
Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons
- Pêche du jour farcie de légumes à la niçoise, pommes de terre confites, soupe de roche 61 €
Catch of the day filled with vegetables à la niçoise, confit potatoes, rockfish soup
- Noix de Saint-Jacques rôties, pâte fraîche à la châtaigne, carmine et brisure de marrons 54 €
Roasted scallops, fresh chestnut pasta, carmine and broken chestnut pieces

Pâtes . Pastas

- Céleri rôti à la sauce soja et huile de sésame, purée fumée, émulsion roquette   33 €
Roasted celery with soy sauce and sesame seeds, smoked puree, arugula emulsion and seed crackers
- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette   41 €
Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion
- Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises 51 €
Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes



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 €

Le poireau façon mimosa, cuit en papillote, vinaigrette aigre douce et chips de poireaux 
Leek Mimosa style with a sweet and sour vinaigrette and crisp leek leaves

ou / or

L'œuf parfait de la Ferme Lavancia, oignons rouges confits, champignons de saison,
jus de volaille en émulsion, petits croûtons

*The perfect egg from the Ferme Lavancia, red onion confit, seasonal mushrooms,
poultry jus emulsion, baby croutons*

ou / or

Foie gras de canard, confit d'oignons au vinaigre balsamique, oignons pickles et gel balsamique
Duck foie gras, onions confit with balsamic vinegar, pearl onions pickles and balsamic glazed





Loup de la baie de Cannes, purée de potimarron, champignons et châtaignes rôtis, fumet réduit
Seabass from the bay of Cannes, pumpkin puree, mushrooms and roasted chestnut, reduced broth

ou / or

Le cerf braisé à la moutarde à l'ancienne, compotée de chou rouge et poire aux épices
Braised venison with old-fashioned mustard, red cabbage compote, and spiced pear

ou / or


Céleri rôti à la sauce soja et huile de sésame, purée fumée, émulsion roquette  
et crackers aux graines

*Roasted celery with soy sauce and sesame seeds, smoked puree,
arugula emulsion and seed crackers*



Le cheesecake aux fruits exotiques et baies de le passion, sorbet mangue
Exotic cheesecake with passionberry, mango sorbet

ou / or

La poire pochée aux épices, sauce chocolat noir, praliné de noisettes et sarrasin grillé 
Poached spiced pear, dark chocolate sauce, chestnut praline and grilled buckwheat

ou / or

L'île flottante noisette du Piémont, gianduja et citron vert
Floating Island with Piedmont hazelnut, gianduja and lime

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.