




# la CARTE

## Entrées . Starters

- Avocat en carpaccio, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé   22 €  
*Avocado Carpaccio, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola*
- Asperges blanches de l'arrière-pays, chorizo et vinaigrette aigre-douce aux herbes 29 €  
*White inland asparagus, chorizo and sweet and sour herb vinaigrette*
- Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée au comté 21 €  
*Traditional French onion soup gratinated with Comté cheese*
- Carpaccio de truite du Cians au citron de pays, gel à la bergamote et focaccia toastée 29 €  
*Cians trout carpaccio with local lemon, bergamot jelly and toasted focaccia*
- Foie gras de canard mi-cuit, condiment pomme, mélisse et amaretto, amandes caramélisées 29 €  
*Mi-cuit duck foie gras, apple, lemon balm and amaretto condiment, caramelised almonds*
- 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

- Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois   31 €  
*Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun*
- Épaule d'agneau confite aux olives taggiasche, tian de légumes, sauce tomate épicée au paprika fumé 43 €  
*Shoulder of lamb confit with Taggiasche olives, vegetable tian and tomato sauce seasoned with smoked paprika*
- Filet de bœuf Charolais rôti, pommes fondantes et petits pois, confiture de tomates et jus réduit 53 €  
*Charolais roast beef fillet, fondant potatoes and green peas, tomato jam and reduced jus*
- La volaille d'Eric et Martha en vol au vent, ris de veau, sauce suprême à la moutarde à l'ancienne et peau croustillante \* 49 €  
*Eric & Martha's poultry in a puffed pastry shell, sweetbreads, old-fashioned mustard supreme sauce and crispy skin*
- Faux-filet de bœuf Charolais 500g, pommes grenailles rôties à l'ail noir, asperges vertes et jus de bœuf 120 €/2 pers  
*500g Charolais sirloin, roast potatoes with black garlic, green asparagus and beef jus*

## Mer . Sea


- La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons \* 43 €  
*Steve Molinari's fish soup, fillets, rouille and croutons*
- Filet de pageot, salade de fenouil à l'orange, sabayon et pistaches torréfiées 41 €  
*Pink seabream fillet, fennel and orange salad, sabayon and toasted pistachios*
- Loup de la baie de Cannes rôti, artichauts en barigoule et asperges vertes, garniture grenobloise au beurre citronné 49 €  
*Roast sea bass from the Bay of Cannes, artichokes à la Barigoule and green asparagus, Grenoble garnish with lemon butter*
- Poisson entier farci de légumes à la Niçoise, pommes de terre confites, soupe de roche 59 €  
*Whole stuffed fish with vegetables à la Niçoise, confit potatoes, rockfish soup*

## Pâtes . Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette \*  38 €  
*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*

# la CARTE

## Desserts. Sweets

- |  |      |
|--|------|
| Sélection de fromages de la maison Nery et condiments<br><i>Nery's cheese selection and condiments</i>   | 17 € |
| Le chocolat noir, mousse et crème glacée cardamome verte et praliné noisette du Piémont<br><i>Dark chocolate, green cardamom mousse and ice cream with Piedmont hazelnut praliné</i>   | 17 € |
| La pomme caramélisée façon Tatin, caramel et crème glacée à la vanille de Madagascar<br><i>Caramelized apple Tatin-style, with caramel and Madagascar vanilla ice cream</i>  | 17 € |
| La verrine aux fruits exotiques, crumble noix de coco et meringue vegan au piment d'Espelette <br><i>Exotic fruit verrine, coconut crumble with Espelette pepper vegan meringue</i> | 15 € |
| La pavlova aux agrumes, crème légère au poivre de Timut, sorbet kalamansi et yuzu<br><i>Citrus pavlova, light Timut pepper cream, kalamansi and yuzu sorbet</i>  | 17 € |
| L'île flottante noisette du Piémont, citron vert et gianduja<br><i>Piedmont hazelnuts floating island, lime and gianduja</i>   | 15 € |



### 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 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 et service compris.

*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 and service.*