

la CARTE

Entrées . Starters

Avocat en carpaccio, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé 	26 €
<i>Avocado Carpaccio, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola</i>	
Asperges blanches de l'arrière-pays, chorizo et vinaigrette aigre-douce aux herbes	29 €
<i>White inland asparagus, chorizo and sweet and sour herb vinaigrette</i>	
Burrata des Pouilles 125 g, condiment tapenade et mûre, gel mûre, parfumé au poivre de Sechuan et foccacia croustillante	28 €
<i>Burrata di Puglia 125g, tapenade and blackberries, flavored with sichuan pepper and crispy foccacia</i>	
Carpaccio de truite du Cians au citron de pays, gel à la bergamote et focaccia toastée	30 €
<i>Cians trout carpaccio with local lemon, bergamot jelly and toasted focaccia</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, condiment pomme, mélisse et amaretto, amandes caramélisées	35 €
<i>Mi-cuit duck foie gras, apple, lemon balm and amaretto condiment, caramelised almonds</i>	
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade	par 6 / 25 € · par 12 / 36 €
<i>Odeline farm's organic snails in parsley sauce</i>	

Terre . Land

Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois 	35 €
<i>Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun</i>	
Épaule d'agneau confite aux olives taggiasche, tian de légumes, sauce tomate épicée au paprika fumé	49 €
<i>Shoulder of lamb confit with Taggiasche olives, vegetable tian and tomato sauce seasoned with smoked paprika</i>	
Filet de bœuf Charolais rôti, pommes fondantes et petits pois, confiture de tomates et jus réduit	62 €
<i>Charolais roast beef fillet, fondant potatoes and green peas, tomato jam and reduced jus</i>	
Volaille de Terre de Toine farcie à la sauge, carottes glacées et en purée, jus de volaille parfumé à la sauge ✱	58 €
<i>Free-ranged poultry from the hinterlands stuffed with sage, glazed carrots and purée, poultry cooking juice flavored with sage</i>	
Faux-filet de bœuf Charolais 500g, pommes grenailles rôties à l'ail noir, asperges vertes et jus de bœuf	142 €/2 pers
<i>500g Charolais sirloin, roast potatoes with black garlic, green asparagus and beef jus</i>	

Mer . Sea

La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons ✱	49 €
<i>Steve Molinari's fish soup, filets, rouille and croutons</i>	
Filet de pageot, salade de fenouil à l'orange, sabayon et pistaches torréfiées	55 €
<i>Pink seabream fillet, fennel and orange salad, sabayon and toasted pistachios</i>	
Loup de la baie de Cannes rôti, artichauts en barigoule et asperges vertes, garniture grenobloise au beurre citronné	59 €
<i>Roast sea bass from the Bay of Cannes, artichokes à la Barigoule and green asparagus, Grenoble garnish with lemon butter</i>	
Poisson entier farci de légumes à la Niçoise, pommes de terre confites, soupe de roche	69 €
<i>Whole stuffed fish with vegetables à la Niçoise, confit potatoes, rockfish soup</i>	

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette ✱ 	45 €
<i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises	65 €
<i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	

la CARTE

Desserts. Sweets

Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Nery's cheese selection and condiments</i>	17 €
Le chocolat noir, mousse et crème glacée cardamome verte et praliné noisette du Piémont <i>Dark chocolate, green cardamom mousse and ice cream with Piedmont hazelnut praliné</i>	17 €
Tartelette aux fraises de l'arrière-pays, biscuit aux amandes, mousse au yaourt grec et menthe fraîche <i>Hinterlands strawberry tartelettes, almond biscuits, greek yogurt foam and fresh mint</i>	17 €
La verrine aux fruits exotiques, crumble noix de coco et meringue vegan au piment d'Espelette  <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 <i>Citrus pavlova, light Timut pepper cream, kalamansi and yuzu sorbet</i>	17 €
L'île flottante noisette du Piémont, citron vert et gianduja <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.*