

# LA ROTONDE DES TRÉSOMS



Les Trésoms vous mettent « Au parfum » !

Eric Prowalski, 40 ans, jeune chef enjoué et curieux, est aux commandes des cuisines de l'établissement.

Formé auprès de Philippe Etchebest, M.O.F. 2000 et pendant 10 ans aux côtés d'Alain Solivères, Restaurant Taillevent \*\* à Paris, son parcours lui permet d'acquérir des techniques solides qui propulsent le goût par un savant mélange de saveurs et de textures, un savoir...prometteur !

Sa carte Été fait honneur aux produits de saison et privilégie le circuit court.

Il sait faire exploser les saveurs du produit sans artifice, ses recettes sont goûteuses, savoureuses, chaque plat est un hymne franc et parfumé au produit.

**Le restaurant la ROTONDE est ouvert tous les jours,**

**sauf samedi midi, dimanche soir et lundi**

**Au déjeuner de 12h00 à 14h00, dernière commande**

**Et au dîner de 19h00 à 22h00, dernière commande**

**Un tableau des allergènes est disponible à la fin de la carte.  
N'hésitez pas à nous faire part de vos particularités alimentaires,  
notre chef se fera un plaisir d'adapter votre menu.**

Nous vous informons que notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap.



## LA BALADE GOURMANDE 59 €€

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LES CROZETS AU SARRASIN

Risotto de crozets crémeux, escargots et beaufort

• • • • •

### « LA CAILLE FERMIÈRE »

Caille rôtie, cuisse en cromesquis, betterave et agrumes

• • • • •

### LE SÉRAC

Pomme et croustilles de pain

• • • • •

### LE CHOCOLAT ET LA PASSION

Crémeux chocolat noir 72%,  
croustillant cacao, glace chocolat Jivara et passion

## LE MENU BIEN-ÊTRE 49 €€

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

### LE PETIT POIS

Mousseline de petits pois, marjolaine,  
framboise

• • • • •

### LA FÉRA DU LAC D'ANNECY

Filet de féra étuvé, brocolis et sarrasin

• • • • •

### LES MELONS ET LA PASTÈQUE

Carpaccio de pastèque et melon, sorbet Apérol

Pour les plus jeunes,

je leur propose de découvrir

la gastronomie au travers

d'un menu 3 plats.

Ce menu est servi

aux enfants de moins de 12 ans

## LE MENU JEUNE GOURMET 21 €€

Terrine de Foie Gras **Ou** Saumon fumé

• • • • •

Filet de Bœuf **Ou** Suprême de Volaille

**Ou** Poisson du moment

• • • • •

Palette de glaces et/ou sorbets Maison

## LE MENU DEGUSTATION 129 €€

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives  
uniquement au dîner et le dimanche au déjeuner*

Je vous propose de me suivre sur les sentiers gourmands  
de mon imagination en dégustant 9 plats autour de ma Carte d'été  
et selon le bon vouloir de la nature.

## VISION GRAND ANGLE 79 €€

### L'AMUSE BOUCHE

• • • • •

#### « LA POMME DE TERRE RATTE »

Mousseline de pommes de terre crémeuse,  
champignons et jus de poulet réduit

• • • • •

#### L'ECREVISSE DU LAC D'ANNECY

Concombre, pomme verte et conbawa

• • • • •

#### LE CANARD ET LE SAINT GÉNIX

Canard rôti, épinard et pomelos

• • • • •

#### LE TAMIÉ DE L'ABBAYE

Tamié, confiture aux fruits rouges

• • • • •

#### LE PRÉ DESSERT

Soupe de fraises à la fève de Tonka, sorbet citron et fenouil

• • • • •

#### LA PÊCHE

Pêche pochée hibiscus, crumble genièvre,  
sorbet framboise kalamansi

## LA BALADE GOURMANDE 25 €€

### Vin de Savoie

Crépy « Nature de Chasselas »  
Domaine Mercier

• • • • •

### Vin de Savoie

Vin de Savoie Gamay  
Domaine Vullien & Fils

• • • • •

### Vin de Savoie

Malvoisie  
Domaine André & Michel Quénard

## VISION GRAND ANGLE 35 €€

### Vin de Loire

Muscadet Sèvre et Maine  
Clos de la Bretonnière

• • • • •

### Vin de Bourgogne

Chablis  
Domaine de la Mandelière

• • • • •

### Vin d'Alsace

Alsace Pinot Noir  
Domaine du Moulin Dopff

Ou

### Vin de la vallée du Rhône

Vin de France « La Louronne »  
Château Simian

• • • • •

### Vin de Loire

Coteaux de l'Aubance  
Jean-Yves LeBreton

## LE MENU DEGUSTATION 45 €€

Mon Menu Dégustation  
étant élaboré au moment,  
notre sommelier,  
vous proposera  
un accord Mets et Vins adapté  
à mon inspiration.

## BOISSONS CHAUDES accompagnées de mignardises

Nous avons sélectionné pour vous :

### Le Café

Un assemblage d'arabica du Brésil, pour ses qualités aromatiques,  
Et du Guatemala pour son café parfumé renforcé par le caractère Robusta du Vietnam.  
Cet assemblage est affiné par ses rondeurs en bouche et son parfum de caractère.

7 €

### Le Thé

Sélection de Palais des Thés, reflétant l'excellence du gout, de la qualité,  
De l'élégance et du raffinement.  
Earl Grey, Grand Jasmin Chun Feng, Thé Russe aux 7 Agrumes,  
Paris for her "Rose, Framboise, Litchi", Paris for him "Agrumes, Coriandre, Vanille"

7 €

### Les Infusions

Infusions Palais des Thés  
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe, Herboriste « Camomille, Pomme, épices »














7 €

# Annecy en Été

Eric Prowalski, Chef des Cuisines

Martin Gheselle, Chef Pâtissier

## Tableau des allergènes de la carte Été 2017

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
Les Crozets au sarrasin	x	x	x					x			x	x	x	x
La Caille fermière	x	x	x	x								x		x
Le Sérac	x	x	x					x				x		x
Le Chocolat et la Passion	x	x	x	x				x			x			x

Le Petit Pois			x				x	x				x		x
La Féra du lac d'Annecy	x	x	x			x		x				x		x
Les Melons et la Pastèque			x					x						

La pomme de terre ratte		x	x	x										
L'Ecrevisse du Lac d'Annecy		x	x	x	x			x				x		x
Le Canard et Le saint Génix	x	x	x				x	x			x			x
Le Tamié de l'Abbaye		x	x					x						x
Le Pré dessert	x		x	x										
La Pêche	x		x	x				x						x

Les légumes de chez Mr Martel	x	x	x				x	x			x	x		
La Pomme de Terre		x	x	x										
Le Crozet au sarrasin	x	x	x					x			x	x	x	x
La Féra du Lac d'Annecy	x	x	x			x		x						x
Le Turbot	x	x	x			x		x				x		
Le Saint Pierre	x	x	x			x		x						
Le Ris de veau	x		x	x				x						x
La Côte de Bœuf	x	x	x					x				x		x
La Caille	x	x	x	x				x				x		x
La Vanille	x	x	x	x				x						
Le Chocolat et le Sérac	x	x	x	x			x	x	x					x
La Pomme de chez Mr Bunaz	x	x	x	x								x		x

**Toutes nos viandes sont d'origine française**

Prix Nets – Taxes et Services compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Boisson non comprise  
Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts