

LES TRÉSOMS LAKE & SPA RESORT



Les Trésoms trouve son charme dans l'alchimie des contraires. Entre lac et montagnes, lumière flamboyante et doux romantisme, ville et campagne... Nous déployons savoir-faire et innovations pour que vous vous sentiez chez vous, dans ce cocon hors du monde. Parce que le luxe, c'est le temps pour soi-même.

Véronique et Pascal Droux

LA ROTONDE DES TRÉSOMS



« Le plus proche de ce que je suis véritablement. »

J'ai la chance d'une double culture ; celle de mon histoire familiale d'abord, dans le Sud-Ouest de la France, puis celle de ma région d'adoption, Savoie Mont-Blanc.

Mon ADN est fait de bruns iodés qui me poussent avec passion dans la folle traversée des eaux salées et des forêts ventées de l'horizontal Grand Aquitaine. Pourtant, comme un signe du destin, comme né sous cette étoile, mes parents possédaient à Bordeaux un restaurant nommé « La Petite Savoie ». La prophétie se réalisant, me voilà plongé dans les eaux éclatantes d'Annecy et la verticalité des Alpes. J'y trouve un sentiment de liberté et d'ouverture qui m'est cher.

Mes parcours personnel et professionnel ne m'ont pas mené ici au hasard : c'est dans l'alchimie, le dialogue entre ces 2 Terres que je m'accomplis au plus proche de ce que je suis véritablement.

Mon passé de sportif de haut niveau continue aussi de résonner aujourd'hui dans ma recherche de performance, de rigueur et de bien-être.

Des traditions les plus ancestrales aux mets les plus raffinés, de mes souvenirs d'enfance les plus délicats aux audaces nécessitant toute la précision d'un savoir-faire technique hérité de mes maîtres Meilleurs Ouvriers de France, voilà le voyage tout autant familier que surprenant auquel je suis heureux de vous convier.

Eric Prowalski

A handwritten signature in black ink, reading "Eric Prowalski".

Le restaurant LA ROTONDE est ouvert tous les jours sauf samedi midi, dimanche soir et lundi. Au déjeuner de 12h00 à 13h30, dernière commande et au dîner de 19h00 à 21h30, dernière commande.

Un tableau des allergènes est disponible à la fin de la carte. N'hésitez pas à me faire part de vos particularités alimentaires, je me ferai un plaisir d'adapter votre menu.

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



Il était une fois...

Je vous propose chaque mois un menu inspiré par la nature et les échanges avec les producteurs.
Au fil des saisons, découvrez mon témoignage de la diversité des produits de nos terroirs.

Dans un souci de confort horaire, ce menu peut s'inscrire sur une durée de 45 minutes.

LE DEJEUNER 37 €

Ce menu est servi uniquement au déjeuner du mardi au vendredi,
Hors jours fériés et périodes de fêtes.

LA PATIENCE

Fine crème aux senteurs des sous-bois

• • • • •

Un plat au choix

LA PINTADE

Pintade de Vieugy rôtie, embeurrée de choux, jus réduit

Ou

L'ENDIVE

Endive braisée aux agrumes, coquillages et noisettes torréfiées

• • • • •

Un café-dessert au choix

LA POIRE

Poire pochée façon vin chaud

Ou

LE CHOCOLAT ET LE CELERI

Le crémeux chocolat, ganache céleri ivoire, streusel sarrasin

Il était une fois...

L'ALCHIMIE 79 €

LE PROLOGUE



LA POMME DE TERRE

Pommes de terre crémeuse, truffe, jus de volaille réduit



LE BROCHET

Brochet étuvé, algues marines et coques

OU

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Agneau rôti frotté à la sarriette et piment d'Espelette



L'ABONDANCE

Abondance en légèreté



LE RIZ AU LAIT

Riz au lait de mon enfance



L'ÉPILOGUE

L'ALCHIMIE EN ACCORDS 49 €

Le Menu Alchimie étant un mariage de notre terroir et du Sud-Ouest, notre sommelier vous proposera un accord Mets et Vins selon son inspiration autour de 4 verres de 10 cl.

Il était une fois...

LE MENU JEUNE GOURMET 21 €

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 FOIE GRAS
Terrine de foie gras

OU

LE SAUMON
Saumon et citron

• • • • •

LA VIANDE
Pièce du boucher ou suprême de volaille

OU

LE POISSON
Le poisson du moment

• • • • •

LA GLACE
Palette de glaces ou sorbets maison

Il était une fois...

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE DU MOMENT

Pour agrémenter votre repas, notre sommelier vous propose sa sélection de vins au verre (10 cl) de Savoie et d'ailleurs

APERITIFS

Le cocktail Trésoms	19.00 €
Mocktail	9.00 €

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut ou Sélection du moment	19.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé ou Sélection du moment	23.00 €

LES VINS BLANCS

Vin de Savoie Apremont « La Déchirée » Jean-Claude Masson 2018 Savoie	10.00 €
Chablis Domaine de la Mandelière 2017 Bourgogne	10.00 €
Côtes du Marmandais « Coucou blanc » Elian Da Ros 2018 Sud-Ouest	12.00 €

LES VINS ROUGES

Saint-Joseph « Les Capelets » 2017 Pierre Amadieu, Rhône	10.00 €
Mondeuse « La Sauvage » 2018 Pascal Quénard	11.00 €
Sancerre la Poussie 2016 Loire	12.00 €

LES EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit verte	100 cl	6.50 €
Evian, Badoit verte	50 cl	5.00 €

Il était une fois...

BOISSONS CHAUDES accompagnées de mignardises

LE CAFÉ

7 €

Un assemblage d'arabica du Brésil, pour ses qualités aromatiques, et du Guatemala pour son café parfumé renforcé par le caractère Robusta du Vietnam

LA SÉLECTION : THES D'EXCEPTION

Thé blanc : China yin Zhen

14 €

Ce thé chinois également appelé 'Dragon Blanc' pousse entre les chutes d'eau glacées et les lacs cristallins de la région de Fuding. Seuls les meilleurs bourgeons sont utilisés donnant à ce thé une légèreté d'exception

Thé vert : Gyokuro mikoto

12 €

Thé ombragé japonais d'exception, longtemps réservé à l'empereur
Seules les feuilles les plus tendres des premiers jours de printemps sont utilisées

Thé Oolong : Himalayan Orange hill

12 €

Seuls quelques kilogrammes de ce thé Népalais sont fabriqués chaque année.
Récolté à la main et descendu à dos d'âne. Le rude climat de l'Himalaya confère à ce thé des arômes uniques

Thé noir : Yunnan impérial Golden bud

12 €

Thé chinois à la saveur hors du commun, seuls les bourgeons des feuilles composent cet excellent thé noir

Thé Pu Erh : Premium pu Erh Menghai

12 €

Une maturation de cinq années pour ce « Pu Erh » classé thé grand cru et cultivé dans la région de Menghai

LES DÉCOUVERTES : EAUX DE FRUITS

9 €

Raspberry Boom : Saveur framboise caramel

Passion Queen : Saveur orange et fruit de la passion

Funky Flower : Saveur orange sanguine, grenade

Almond Cloud : Saveur amande grillé, papaye et cannelle

LES CLASSIQUES : INFUSIONS

7 €

Menthe verte

Camomille

Il était une fois...

MES BONNES ADRESSES ...

Depuis plus de 15 ans, Véronique et Pascal Droux ont fait le choix d'une démarche environnementale au sein même de leur établissement, certifié Clef Verte depuis 2011. J'ai plaisir à travailler au quotidien avec des producteurs locaux et du Sud-Ouest pour dénicher des produits d'exception du circuit court. Je vous invite à la découverte de ces producteurs, agriculteurs et vignerons avec lesquels je travaille tout au long de l'année.

Boucherie Claude Bocquet

Bouchers depuis plusieurs générations. Rue Louis Boch à Annecy

Emmanuel Clerc, pêcheur sur le lac d'Annecy

Pêcheur professionnel sur le Lac d'Annecy à Duingt, suivant les dates d'ouverture de la pêche du lac d'Annecy.

Jean-Robert Martel, Maraicher

« Découvrez ses légumes issus d'une agriculture raisonnée, cultivés au rythme des saisons à Seynod! »

C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Nadia et Didier Carecchio, L'Escargot de la Source

Éleveur producteur d'escargots en plein air. Rue de l'Eglise à Vieu en Valromey (Ain).

Rudy Lauberton, La Ferme Lombricole

Champignons et endives pleine terre, suivant la saison. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Dominique Griot, Le Safran de Salagine

A Bloye, en Haute-Savoie, élevage de lamas et production de safran en filaments et de produits safranés.

Route du Grand Salagine à Bloye (74)

Didier Bunaz, Pommes et Poires

Spécialisé dans la production et la culture de fruits à pépins, notamment pommes et poires, suivant la saison.

Au rendez-vous du Terroir, Avenue des Iles à Annecy.

Pierre Gay, Maître Affineur

La Fromagerie Gay sélectionne ses fromages dans le plus grand respect des traditions. Monsieur Gay a été élu Meilleur Ouvrier de France 2011. Rue Carnot à Annecy

Thomas Besombes, éleveur de volailles et lapins

Jeune éleveur spécialisé dans l'élevage de volaille et lapin. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Abbaye de Tamié

La fromagerie de l'abbaye produit environ 400 kg de fromage de Tamié par jour.

Abbaye Notre Dame de Tamié à Plancherine (73).

Julien Jolivet, Confiture du Pays

Confitures fabriquées de manière artisanale : cuites au chaudron en petite quantité, elles respectent toute la saveur des fruits. Garanties pur sucre, pur fruit. Teneur en fruit 55% pour 100gr de confiture. Il n'y a pas d'additif, ni gélifiant, ni conservateur. Avenue du Môle à Ayze (74).














Domaine Quénard

Tradition et authenticité président aux destinées de ce domaine familial dirigé par Michel Quénard, relayé aujourd'hui par ses fils Guillaume et Romain. Torméry à Chignin (73)

Cette liste est non exhaustive.

Il était une fois...

Tableau des allergènes de la carte

	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
L'Épilogue	X	X	X				X	X				X		X
Les Crozets	X	X	X					X				X		
L'Huitre		X	X				X	X			X	X	X	
Pomme de Terre	X	X	X											X

Le Brochet		X	X			X		X				X	X	
Le Sandre		X	X			X		X			X			X

L'Agneau			X					X				X		X
Le Ris de veau	X	X	X				X	X						
Le Lapin	X	X	X	X			X	X				X		X

L'Abondance	X	X	X					X						
Le Beaufort	X	X	X					X						X
Le Chocolat	X	X	X					X			X			
Le Riz au lait	X	X	X	X			X	X				X		X
Le Chocolat olive	X	X	X	X				X			X			
La Poire	X	X	X	X				X						X
Le Prologue	X	X	X				X	X			X			X

La Patience	X	X	X				X	X				X		X
La Pintade		X	X					X		X		X		
L'Endive	X	X	X					X				X	X	
La Poire	X	X	X	X				X			X	X		
Le Chocolat	X	X	X	X			X	X	X			X		X