




# la CARTE

## SEPTEMBRE 2024

### entrées . starters

Betterave de l'arrière-pays comme un tartare, navet Daïkon et espuma de persil 	29 €
<i>Hinterlands beets tartare, Daikon radish, parsley espuma</i>	
Foie gras de canard, confit d'oignon au vinaigre balsamique, oignons pickles et gel balsamique	31 €
<i>Duck foie gras, onions confit with balsamic vinegar, pearl onions pickles and balsamic glazed</i>	
Bonite en tataki, étuvée de poireaux, condiment pomme Granny Smith et génépi	29 €
<i>Bonito tataki, steamed leeks, Genepi marinated apple Granny Smith garnish</i>	
Burratina des Pouilles, artichaut et figues noires de l'arrière-pays	31 €
<i>Burratina di Puglia, hinterland artichokes and black figs</i>	
Avocat sauce chimichurri, Reine-Claude, gel citron vert et granola salé  	26 €
<i>Avocado with chimichurri, greengage, lime gel and savory granola</i>	
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade	par 6 / 22 € · par 12 / 32 €
<i>Odeline farm's organic snails in parsley sauce</i>	

### terre . land

Filet de bœuf charolais rôti, pommes dauphines, purée d'oignons confits et légumes de saison, sauce au poivre vert	53 €
<i>Roasted fillet of charolais beef, baked potato puff, caramelized onions puree, seasonal vegetables, green peppercorn sauce</i>	
Volaille Terre de Toine à la fève de tonka, figues de l'arrière-pays et panais, jus au Porto ✨	46 €
<i>Terre de Toine's poultry with tonka bean, hinterland figs, panais, Porto jus</i>	
Tartare de bœuf au couteau, pickles et frites fraîches	42 €
<i>Hand-cut beef tartare with pickles and fresh french fries</i>	
Cuisses de canard confites à l'orange effilochées, pressé de céleri rave et purée fumée, jus corsé	46 €
<i>Confit orange frayed duck leg, smashed celeriac, smoked celeriac puree, full-bodied jus</i>	

### mer . sea

Loup de la Baie de Cannes, compotée de chou vert au Tandoori, pamplemousse, coulis de coriandre et fumet de poisson crémeux	52 €
<i>Seabass from the bay of Cannes, Tandoori green cabbage compote, grapefruit, coriander coulis, creamy fish stock</i>	
La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons ✨	43 €
<i>Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons</i>	
Chapon farci aux légumes de saison, pommes de terre cuites au sautoir, sauce Américaine	61 €
<i>Seasonal vegetables stuffed red scorpionfish, pan-seared potatoes, American sauce</i>	

### pâtes . pastas

Céleri rôti, comme un magret, purée fumée, émulsion roquette et crackers aux graines  	33 €
<i>Roasted celery, duck breast styled, smoked celery puree, arugula emulsion, seed crackers</i>	
Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette ✨ 	41 €
<i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises	51 €
<i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	



## 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 €

Betterave de l'arrière-pays comme un tartare, navet Daïkon et espuma de persil   
*Hinterlands beets tartare, Daikon radish, parsley espuma*

ou / or

Bonite en tataki, étuvée de poireaux, condiment pomme Granny Smith et génépi  
*Bonito tataki, steamed leeks, Genepi marinated apple Granny Smith garnish*

ou / or

Foie gras de canard, confit d'oignon 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, compotée de chou vert au Tandoori, pamplemousse,  
coulis de coriandre et fumet de poisson crémeux  
*Seabass from the bay of Cannes, Tandoori green cabbage compote, grapefruit,  
coriander coulis, creamy fish stock*

ou / or

Cuisses de canard confites à l'orange effilochées, pressé de céleri rave et purée fumée, jus corsé  
*Confit orange frayed duck leg, smashed celeriac, smoked celeriac puree, full-bodied jus*

ou / or

Céleri rôti, comme un magret, purée fumée, émulsion roquette et crackers aux graines  
*Roasted celery, duck breast styled, smoked celery puree, arugula emulsion, seed crackers*

Le baba au rhum fève tonka et mirabelles  
*Tonka bean rum baba, mirabelles*

ou / or

La myrtille, granola et émulsion noix de coco   
*Blueberry, granola and coconut emulsion*

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.*