






la CARTE


Entrées . Starters

- Avocat sauce chimichurri, houmous à la clémentine, gel au gingembre et granola salé   24 €
Avocado with chimichurri, tangerine humus, ginger gel and savory granola
- L'œuf parfait de la Ferme Lavancia, oignons rouges confits, champignons de saison, jus de volaille en émulsion, croûtons 26 €
The Lavancia farm "œuf parfait", red onion confit, seasonal mushrooms, poultry jus emulsion and croutons
- Burratina des Pouilles, condiment pommes, mélisse et gel Amaretto Sour, baguette toastée 27 €
Pugliese Burratina, apple condiment, lemon balm and Amaretto Sour gel, toasted baguette
- Carpaccio de truite du Cians à la mandarine, gel au yuzu et mélisse 28 €
Cians trout carpaccio with mandarin, yuzu, and lemon balm gel
- Foie gras de canard, confit d'oignons au vinaigre balsamique, oignons pickles et gel balsamique 29 €
Duck foie gras, onions confit with balsamic vinegar, pearl onions pickles and balsamic gel
- 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

- Céleri rôti à la sauce soja et huile de sésame, purée fumée, émulsion roquette   et crackers aux graines 33 €
Roasted celery with soy sauce and sesame seeds, smoked puree, arugula emulsion and seed crackers
- Suprême de volaille farci aux fruits secs, légumes mijotés, bouillon façon tajine et amandes 41 €
Stuffed chicken supreme with dried fruits, braised vegetables, almonds and tajine-style broth
- Filet de bœuf charolais rôti, pommes dauphines, purée d'oignons confits et légumes de saison, sauce au poivre vert 51 €
Roasted fillet of charolais beef, baked potato puff, caramelized onions puree, seasonal vegetables, green peppercorn sauce
- Le vol au vent d'Eric et Martha, volaille et ris de veau, jus de volaille et Porto  54 €
Eric and Martha's vol au vent, poultry and sweetbreads, poultry jus and Port wine

Mer . Sea

- La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons  43 €
Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons
- Loup de la baie de Cannes, purée de potimarron, champignons et châtaignes rôtis, fumet réduit 49 €
Seabass from the bay of Cannes, pumpkin puree, mushrooms and roasted chestnuts, reduced broth
- Noix de Saint-Jacques rôties, gnocchis et topinambours, bouillon corsé au café 52 €
Seared scallops, gnocchi and Jerusalem artichokes, with a rich coffee-infused broth
- Poisson entier farci de légumes à la Niçoise, pommes de terre confites, soupe de roche 61 €
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



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

65 €

Foie gras de canard, confit d'oignons au vinaigre balsamique, pickles d'oignons et gel balsamique
Duck foie gras, onion confit with balsamic vinegar, pickled onions and balsamic gel

ou / or

Carpaccio de truite du Cians à la mandarine, gel au yuzu et mélisse
Cians trout carpaccio with mandarin, yuzu and lemon balm gel

ou / or

Œuf parfait de la ferme Lavancia, oignons rouges confits, champignons de saison, jus de volaille et croûtons
The Lavancia farm "œuf parfait", red onion confit, seasonal mushrooms, poultry jus and croutons


•

Noix de Saint-Jacques rôties, gnocchis et topinambours, bouillon corsé au café
Seared scallops, gnocchi and Jerusalem artichokes, with a rich coffee-infused broth

ou / or

Suprême de volaille farci aux fruits secs, légumes mijotés, bouillon façon tajine et amandes
Stuffed chicken supreme with dried fruits, braised vegetables, almonds and tajine-style broth


ou / or

Céleri rôti à la sauce soja et huile de sésame, purée fumée, émulsion roquette et crackers aux graines 
Roasted celery with soy sauce and sesame oil, smoked purée, arugula emulsion and seed crackers

•

Le Mont Blanc marron et cassis, crème glacée aux marrons grillés
Chestnut and blackcurrant Mont Blanc, toasted chestnut ice cream

ou / or

La poire pochée aux épices, sauce chocolat noir, praliné noisettes et sarrasin grillé 
Poached spiced pear, dark chocolate sauce, chestnut praline and grilled buckwheat

ou / or

L'île flottante à la vanille de Tahiti, oranges confites et opaline caramel
Tahitian vanilla floating island, candied oranges and caramel opaline

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.*