

Les déjeuners de La Rotonde

Notre restaurant est ouvert au déjeuner du mercredi au vendredi de 12h15 à 13h15.

- Déjeuner express - 39€

Entrée, plat ou plat, dessert

- Déjeuner affaires - 48€

Entrée, poisson ou viande et dessert

- Déjeuner plaisir - 65€

Entrée, poisson, viande et dessert

Notre sommelier vous suggère un accord mets et vins à 25€ par personne.

Les dîners de La Rotonde

Menus servis uniquement le soir du mardi au samedi.

- Convivialité -

« à Partager »

Pâté en croûte « Champion du monde » 35€

*La convivialité de ce plat remis au goût du jour avec
La volaille de Bresse, le Cochon du Cantal, le foie gras, le lard de Colonatta
La fine gelée au poivre entourée de la pâte "pur beurre"*

-Yamat-

Signature

« *En attendant le printemps* »

120€

Menu servi pour l'ensemble des Convives

Foie Gras – Butternut – Café
Marmelade d'Oignon des Cévennes et Graines de Moutarde

Langoustine – Avocat – Kumquat
Salade Croustillante et Tartare Acidulé

Asperge Verte – Coquillages – Salicorne
Purée de Persil Pistaché et Parmentier iodé

Sole – Céleri – Escargot des Monts du Lyonnais
Cromesquis et Jus Matelotte

Volaille de Bresse – Câpres – Citron
Mousseline infusée et Blettes Cuisinées

Pré-dessert

Gourmandises au Choix

« *L'Accord Mets & Vins de Nos Sommeliers* »

80€

-Dégustation-

« *L'Hiver* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Saint-Jacques – Poireaux – Wakamé
Tartare iodé et Condiment

Encornet – Coco – Citronnelle
Farci au Végétal et Emulsion

Ris de Veau – Asperge Blanche – Parmesan
Amandes râpées et Cébettes

Truite du Jura – Courge – Pain Toasté
Pomme Dorée et émulsion à l'échalote

Pigeon de Bresse – Vitelotte – Moutarde
Chou Kale et Salsifis Confit au Cidre

Pré-dessert

« Gourmandises au Choix »

-Inspiration-

« *Chef* »

78€

*Laissez-vous guider en suivant mon inspiration
À travers une cuisine de Marché*

L'instant

« Fromage »

*Le Chariot de Fromages Affinés par Charles Antoine
Fromagerie Tête d'Or*

Gourmandises

« Au choix »

Dessert du mandarinier Corse

Sablé Amande, Ganache montée et Marmelade Confitée
Sorbet Acidulé, Citron Caviar et Crumble Cacao

Sphère Pomme et Caramel Beurre Salé

Sablé Breton, Crème Mascarpone et Nougatine Eclatée
Sorbet Granny Smith

Autour d'un Biscuit Macaron Exotique

Marmelade Mangue-Ananas et Nage Acidulée
Sorbet Fromage Blanc et Yuzu

La poire William Pochée aux Epices

Biscuit Moelleux aux Amandes et Ganache Nicaragua
Craquant et Sauce au Chocolat Amer