

La Rotonde des Trésoms

**Cuisine d'intuition,
vertueuse pour le bien être**

Eric Prowalski

*Un dialogue culinaire aquatique
entre le bassin d'Arcachon et le Lac d'Annecy.*

*Eric Prowalski est guidé par l'eau,
celle cristalline du lac d'Annecy
et celle iodée de l'océan.*

*Inspiré par la verticalité des montagnes de
Savoie et de l'horizontalité des grandes
étendues d'Aquitaine.*

*Transporté par les forêts, les odeurs,
les lumières, les meilleurs produits
de ces deux territoires
qui le forge sur les 4 saisons.*



LES MENUS

TERRE DES ALPES 99 €

Une balade au cœur du jardin, en 3 temps.

ACCORD METS ET VIN - 3 VERRES - 59 €

SERVI AU DINER : Du mardi au jeudi de 19h15 à 21h

SERVI AU DÉJEUNER : Du mardi au samedi de 12h15 à 13h30

L'ALCHIMIE 129 €

**De la verticalité des montagnes de Savoie
à l'horizontalité des grandes étendues d'Aquitaine en 5 temps.**

ACCORD METS ET VIN - 3 VERRES - 69 €

SERVI AU DÉJEUNER ET AU DINER :

Du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h

LA RENAISSANCE 129 €

**Végétarien | Menu en pleine conscience,
ôde à la nature et au végétal en 5 temps.**

SERVI AU DÉJEUNER ET AU DINER :

Du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h

L'ODYSSÉE 199 €

**Une véritable opportunité de découvrir le monde du Chef
et la précision de son équipe lors de ce voyage culinaire en 9 temps.**

ACCORD METS ET VIN - 5 VERRES - 109 €

UNIQUEMENT SERVI AU DINER : Du mardi au samedi de 19h15 à 21h

LE MENU JEUNE GOURMET 39 €

**Pour les papilles des plus jeunes,
le Chef vous propose un menu en 3 temps.**

Menu servi aux enfants de moins de 12 ans



NOS ARTISANS DE TERROIRS ET LEURS PRODUITS D'EXCEPTION :

Trésors Aquatiques

Poissons de Lac | Emmanuel Clerc - Annecy (74)

Produits de la mer : Criée de Saint Jean-de-Luz (64) & Criée d'Arcachon en direct (33)

Joyaux de la Terre

Fruits et Légumes | Favrin Légumes - Aix-Les-Bains (73)

et Timothée Chatelain - Veronnex (74)

Pommes et Jus de fruits | Didier Bunnaz, Arboriculteur à Cruseilles (74)

Micro pousses | Hortus Croqus - Thônes (74)

Délices de la Ferme

Œufs Bio | Timothée Chatelain - Veronnex (74)

Volaille | Thomas Besombes (74)

Veau | Boucherie Bocquet - Annecy (74)

Charcuterie | Baud - Annecy (74)

Merveilles Fromagères

Fromage et Crème | Pierre Gay - Annecy (74)

Tomme des Bauges AOP | Savoie (73)

Abondance AOP | Gaec Les Noisetiers - Col de Leschaux (74)

Beurre | Abbaye de Tamié - Savoie (73)

Gourmandises de l'Épicerie

Huile d'Olive | Chris&Olive - Haute-Savoie (74)

Chocolat | Maison Cazenave - Bayonne (64)

Spiruline | Bauges (73)

Safran | Salagine (74)

Piments d'Espelette | Préparation par nos soins

Éclats du Jardin

Herbes aromatiques | De notre jardin

Fleurs | La Brouette Bleue - Annecy (74)

Agrumes | Drôme (26)

Plaisirs Boulangers

Pain | Comptoir du Pain - Annecy (74)

*Nos fournisseurs & producteurs sont susceptibles de changer en fonction des saisons
et de leur capacité d'approvisionnement.*



NOS ACTIONS POUR UNE RESTAURATION VERTUEUSE



Denis Pourcher Photographie

Moments de partage et d'échanges de notre équipe de cuisine, autour des herbes aromatiques de notre jardin.

PRODUITS DE TERROIRS

Plus de 10 ans de liens forts et de confiance avec nos fournisseurs. Une cuisine de produits du terroir, en circuit-court, issus de producteurs et d'artisans choisis avec soin en fonction de leurs engagements durables et sociaux.

CHARTRE PARTENAIRE

Nous établissons pour nos fournisseurs une charte de responsabilité partagée intégrant des objectifs de progrès afin de faire évoluer leurs pratiques : réduction des emballages, alternatives au plastique jetable, recyclage des palettes,...

TRANSFORMATION DES DÉCHETS ORGANIQUES

Nous avons installé un éco-Digesteur qui permet de trier les déchets verts de l'ensemble des services réduisant considérablement notre volume de déchets organiques. Nous sommes établissement pilote sur le projet avec la ville d'Annecy.

CONSTRUIRE AVEC L'HUMAIN

Nous accueillons et formons des collaborateurs en situation de handicap, dans un projet d'inclusion au côté de l'association locale EPANOU. Nous travaillons continuellement à l'amélioration des conditions de travail de nos équipes.



“

*J'ai la chance d'avoir une
double culture.*

*Celle de mon histoire familiale
dans le Bassin d'Arcachon.*

*Puis celle de ma région
d'adoption (Annecy), qui m'a
accueilli à bras ouverts.*

*Chaque jour, je crée de ces
doubles racines une véritable
identité culinaire !*

”

Eric Prowalski

Tous nos prix affichés sont en TTC.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Les viandes sont d'origine française.

Modes de règlements acceptés :
Carte bancaire, Visa, Mastercard, espèces.