

## 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.*





## TERRE DES ALPES 99 €

Une balade au cœur du jardin, en 3 temps

---



### LE CHOU-FLEUR

Le chou en habits blancs,  
embruns de thés iodés

•

### LE BROCHET

Alliance entre les lacs Alpains et le bassin d'Arcachon

•

### LE CHOCOLAT

Chocolat et herbes du jardin

---

## LA TERRE DES ALPES EN ACCORD 59 €

Notre sommelier vous propose un accord autour de 3 verres de vin de 10 cl.

- Menu proposé à l'ensemble de la table -  
*Aucune modification ne sera prise en compte pour ce menu.*



# L'ALCHIMIE 129 €

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

---

LE PROLOGUE

•

L'OEUF

Descente de nos alpages, saveurs iodées

•

LE COLVERT

Quand le colvert survole Annecy

ou

LE MULET

En deux impressions

•

LA FIGUE

Fraicheur feuilles de figue

•

L'ÉPILOGUE

---

## POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

Proposition fromagère, travaillée par nos soins  
(Abondance ou Gorgonzola) : 15 €

---

## L'ALCHIMIE EN ACCORD 69 €

Notre sommelier vous propose un accord autour de 3 verres de vin de 10 cl.

Changement de plat ou de dessert : 20 €

-Au delà de 6 convives, le choix du plat doit être commun à l'ensemble de la table-





# LA RENAISSANCE 129 €

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

---

LE PROLOGUE

•

LE CHOU-FLEUR

Le chou en habits blancs,  
embruns de thés iodés

•

L'AUBERGINE

Entre amertume et gourmandise

•

LE RIZ AU LAIT

Souvenirs de moments en famille

•

L'ÉPILOGUE

---

## **POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE**

Proposition fromagère, travaillée par nos soins  
(Abondance ou Gorgonzola) : 15 €

---

Changement de plat ou de dessert : 20 €





# L'ODYSSÉE 199 €

Une véritable opportunité de découvrir le monde du Chef et la précision de son équipe lors de ce voyage culinaire aux neufs escales.

---

LE PROLOGUE

•  
LE MIROIR D'ÉCREVISSES

Profondeur d'âme à travers les deux écosystèmes

•  
L'OEUF

Descente de nos alpages

•  
LA POMME DE TERRE

Mousseline et senteurs des sous-bois

•  
LE SAINT PIERRE

Tout en élégance

•  
LE COLVERT

Quand le colvert survole Annecy

•  
LE RIZ AU LAIT

Souvenirs de moments en famille

•  
LE CHOCOLAT

Chocolat, œufs d'esturgeon, noisette

•  
L'ÉPILOGUE

---

## POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

Proposition fromagère, travaillée par nos soins  
(Abondance ou Gorgonzola) : 15€

---

## L'ODYSSÉE EN ACCORD 109 €

Notre sommelier vous propose un accord autour de 5 verres de vin de 10cl.

Changement de plat ou de dessert : 20€  
- Menu proposé à l'ensemble de la table -





# LE MENU JEUNE GOURMET 39 €

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

Menu servi aux enfants de moins de 12 ans

---

## LE POTIMARRON ET LA MYRTILLE

En cru et en cuit

•

## LA VOLAILLE

Suprême de volaille,  
mousseline de pommes de terre

ou

## LE POISSON

Le poisson du moment,  
mousseline de pomme de terre

•

## LE CHOCOLAT

En moelleux

---





# 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.



# 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)

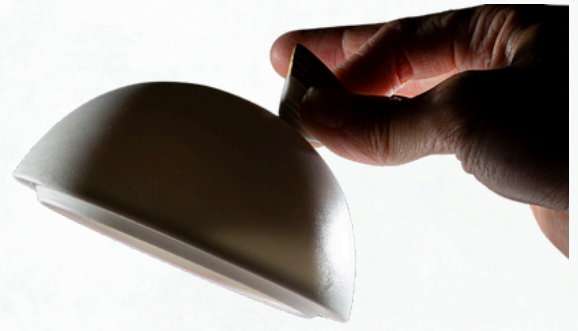
## Plaisirs Boulangers

Pain | Comptoir du Pain - Annecy (74)

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







“

*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.

