



Menus de la Saint-Valentin

Découvrez nos menus pour un moment inoubliable

Toutes les équipes des Trésoms
vous souhaitent une bonne dégustation !

Les artisans de région et leurs produits d'exception :

Truite de Marlens - Pisciculture Morel

Nos Légumes - Maraichers Favrin

L'Abondance - Gaec Les Noisetiers

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Eric Prowalski', is positioned above the chef's name.

Chef Eric Prowalski,
La Rotonde des Trésoms





Menu de la Saint-Valentin

Ce menu est servi le 14 février au déjeuner et au dîner

L'Amuse Bouche

Le Radis

Découverte radieuse

L'Omble de Savoie

Mariné à la betterave, pommes et céleris

La Truite de Marlens

Confite, Agarics, jus d'un Gamay

La Caille

Rôtie, Topinambours,
Saint-Genix et Bigorneaux

L'Abondance

Tout en légèreté, myrtilles et estragon

La Brioche Perdue

Tendresse sucrée, pommes tatin, hibiscus

Le menu en 7 services | 179 €

Accords Mets & Vins en 5 temps | 109€ en supplément

Prix des menus hors boissons et par personne

Aucune modification ne sera prise en compte

14

Prix et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Une carte des allergènes est à votre disposition auprès de notre équipe.