

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 €



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)

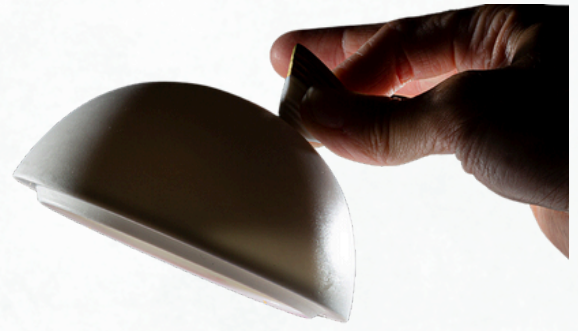
Agrumes | Drôme (26)

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.

