



LE
1932
HOTEL & SPA

La Rotonde

Entrées / Starters

- Velouté de châtaigne, Saint Jacques snackée et brisure de jambon de Parme 14 €
Chestnut creamy soup, scallops and crispy parma ham
- Saumon Gravlax, crémeux d'avocat, quenelle de beurre aux agrumes et pickles d'oignon rouges 16 €
Gravlax salmon, creamy avocado, citrus butter and red onion pickles
- ✓ Rigatonis chèvre épinard, crème de raifort et bouillon de légumes 14 €
Rigatoni Pasta with goat cheese spinach foam, horseradish cream and vegetable broth
- Le Foie gras, pommes caramélisées, coulis de betterave et chips de kiwi 17 €
Duck foie gras, apple chutney, beetroot coulis and kiwi crisps

Plats / Main Courses

- Magret de canard rôti et son jus à l'orange, carottes fanes et navets boules d'or, purée de Vitelotte 26 €
Roasted duck breast, bitter orange juice sauce, carrots and turnips, Vitelotte mashed potatoes
- Filet de daurade Sébaste snackée, riz rouge de Camargue, betteraves glaçées et beurre blanc aux agrumes 22 €
Seabream Redfish, red rice, glazed beets and citrus butter sauce
- Ballotine de pintade et son jus corsé, purée de butternut, poêlé de pleurotes et pommes grenailles rôtis au thym 25 €
Poultry ballotine, well seasoned juice, mashed butternut, stir fried mushrooms and new potatoes
- ✓ Gnocchis à la crème de champignons gratinés au parmesan et noix râpées 21 €
Gnocchis topped with mushroom cream, parmigiano oven grilled and grated walnuts

DESSERTS / DESERTS

- Le Financier Coco Passion 12 €
Passion coco Cake
- Douceur Café Pistache 10 €
Pistachio Coffee sweetness
- Le Poire chocolat 1932 12 €
Chocolate peer desert
- Revisite de la Damnation 10 €
Chestnut foam and cottage sherbet, chocolate sauce
- Sélection de fromages 11 €
Cheeses plate

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
NET PRICE - SERVICE INCLUDED

