



LE
1932
HOTEL & SPA

La Rotonde

Entrées / Starters

velouté de petit pois, lard aux herbes, huile de noix et choux fleurs Pea soup, bacon with herbs, walnut oil and cauliflowers	14 €
Ceviche de daurade, leché de tigré, mangue et pickles d'oignons rouge Sea bream ceviche, leche de tigre, mango, red onions pickles	18 €
✓ Houmous de betterave, chips de tapioca, sponge cake et oeuf confit Betroot houmous, tapioca chips, sponge cake and confit egg	12 €
Tourte aux blettes, crème de fêta, salade trévisse et pignons de pin Chard pie, fêta cream, salad and pine nuts	16 €

Plats / Main Courses

Effiloché d'agneau cuit dans son jus, endive caramélisée, pommes de terres mitraillées rôties au romarin Pulled lamb cook in his juice, caramelized endive, roasted potatoes	28 €
Tresse de filet de loup, crémeux poivron rouge, tombée de poireaux crémeux et fenouil snacké Seabass filet, red pepper cream, creamed leek and seared fennel	24 €
Faux filet de boeuf, crème de céleri, brocolis rôtis au beurre, carottes glacées et jus corsé Beef sirloin, celery cream, broccoli roasted in butter, glazed carrot and strong juice	25 €
✓ Butternut au parmesan préparé "comme un risotto" Parmesan butternut cook "like risotto"	22 €

DESSERTS / DESERTS

Pavlova aux agrumes Citrus Pavlova	10 €
La cacahuète et sa glace fromage blanc The peanut and her cottage cheese ice cream	12 €
Nougat glacé, sauce chocolat et chantilly vanille de Madagascar Ice cream nougat, chocolate sauce and vanilla whipped cream	12€
Sélection de fromages Cheeses plate	11 €

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
NET PRICE - SERVICE INCLUDED

