



La Rotonde



LE
1932
HOTEL & SPA

Dans le partage et la convivialité

| | |
|---|------|
| Panisse / chickpea fries | 8 € |
| Tartare de bœuf et sa polenta / Beef tartare and Polenta | 15 € |
| Pissaladière / Pissaladière Tart | 12 € |
| Velouté de saison / Seasonal Creamy Soup | 10 € |
| Planche de charcuterie / Cold meats Platter | 16 € |
| Camembert rôti à la truffe / Roasted Camembert with truffles | 18 € |
| Bruschetta, tomates confites, ail et parmesan / Bruschetta with candied tomatoes, garlic and parmesan | 12 € |
| Arancini à l'encre de seiche / Squid ink arancini | 12 € |
| Assiette d'Antipasti / Antipasti plate | 18 € |
| Aïoli Provençal / Provençal Aïoli | 17 € |

Pour les Epicuriens

| | |
|--|------|
| Tagliata de bœuf, sauce chimichurri / Beef tagliata, chimichurri sauce | 16 € |
| Tataki de Thon, sauce vierge aux herbes / Tuna tataki, oil sauce with herbs | 20 € |
| Rouget, beurre blanc aux agrumes et écrasé de pommes de terre / Red mullet, citrus white butter and mashed potatoes | 22 € |

COURMANDISES

| | |
|--|------|
| Mousse au chocolat Gianduja / Gianduja chocolate mousse | 9 € |
| Panna Cotta et fruit de saison / Panna Cotta and seasonal fruit | 8 € |
| Tiramisu au café / Coffee Tiramisu | 10 € |
| Tartelette aux agrumes / Citrus tartlet | 12 € |
| Crème Brulée | 8 € |

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

