

# LA ROTONDE

*Restaurant*

## Entrées / *Starters*

La « Salade » Automnale

*The Autumn "Salad"*

13€

Noix de Saint-Jacques et purée de panais

*Scallops and mashed parsnip*

16€

Foie Gras Mi-Cuit, Chutney de pomme

*Half-Cooked Foie Gras, Apple chutney*

18€

Velouté du Marché

*Seasonal Velouté*

11€

## Plats / *Main courses*

Filet de Loup, tombée d'épinards et pesto à la pistache

*Seabass Filet, spinach and pistachio pesto*

24€

Entrecôte de Bœuf, Sauce au Poivre, Garniture au choix\* (250g)

*Beef Entrecote, Pepper Sauce, Side dish of your choice \**

32€

Casarecce all'amatriciana

*All'amatriciana Casarecce Pasta*

18€

Risotto de saison

*Seasonal Risotto*

16€

Prix nets TTC / Net Prices  
Service Compris / Service Included



LE  
1932  
HOTEL & SPA

# LA ROTONDE

*Restaurant*

## Garnitures\* / *Side Dishes*\*

Purée de pommes de terre au beurre noisette

*Mashed potatoes with Brown butter*

Pommes de terre grenailles rôties aux herbes

*Roasted potatoes with herbs*

Bouquetière de légumes

*Vegetables Bouquetière*

*Supplément Garniture : 5 euros*

*Side Dishes Supplement: 5 euros*

## Desserts

Assiette de fruits de saison

*Seasonal fruits plate*

8€

Mi-cuit de chocolat « Manjari coeur Dulcey » à partager

*« Manjari and Dulcey » chocolate fondant to share*

15€

Tarte au citron « 1932 »

*« 1932 » Lemon pie*

11€

Panna Cotta, Pomme et Vanille

*Panna Cotta, Apple and Vanilla*

9€



Prix nets TTC / Net Prices  
Service Compris / Service Included

LE  
1932  
HOTEL & SPA