

LES TRÉSOMS LAKE & SPA RESORT



Les Trésoms trouve son charme dans l'alchimie des contraires. Entre lac et montagnes, lumière flamboyante et doux romantisme, ville et campagne... Nous déployons savoir-faire et innovations pour que vous vous sentiez chez vous, dans ce cocon hors du monde. Parce que le luxe, c'est le temps pour soi-même.

Véronique et Pascal Droux

LA ROTONDE DES TRÉSOMS



« *Le plus proche de ce que je suis véritablement.* »

J'ai la chance d'une double culture ; celle de mon histoire familiale d'abord, dans le Sud-Ouest de la France, puis celle de ma région d'adoption, Savoie Mont-Blanc.

Mon ADN est fait de brins iodés qui me poussent avec passion dans la folle traversée des eaux salées et des forêts ventées de l'horizontal Grand Aquitaine. Pourtant, comme un signe du destin, comme né sous cette étoile, mes parents possédaient à Bordeaux un restaurant nommé « La Petite Savoie ». La prophétie se réalisant, me voilà plongé dans les eaux éclatantes d'Annecy et la verticalité des Alpes. J'y trouve un sentiment de liberté et d'ouverture qui m'est cher.

Mes parcours personnel et professionnel ne m'ont pas mené ici au hasard : c'est dans l'alchimie, le dialogue entre ces 2 Terres que je m'accomplis au plus proche de ce que je suis véritablement.

Mon passé de sportif de haut niveau continue aussi de résonner aujourd'hui dans ma recherche de performance, de rigueur et de bien-être.

Des traditions les plus ancestrales aux mets les plus raffinés, de mes souvenirs d'enfance les plus délicats aux audaces nécessitant toute la précision d'un savoir-faire technique hérité de mes maîtres Meilleurs Ouvriers de France, voilà le voyage tout autant familier que surprenant auquel je suis heureux de vous convier.

Eric Prowalski

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Eric Prowalski'.

Le restaurant LA ROTONDE est ouvert tous les jours au dîner de 19h00 à 21h30, dernière commande.

Un tableau des allergènes est disponible à la fin de la carte. N'hésitez pas à me faire part de vos particularités alimentaires, je me ferai un plaisir d'adapter votre menu.

Nous vous informons que notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap.



Il était une fois...

LA TERRE DES ALPES 59 €

LE PROLOGUE

• • • • •

LA FÉRA

Féra marinée aux algues marines, piquillos et herbes fraîches

• • • • •

LE VEAU

Jarret de veau braisé, mousseline de carottes et jus corsé

• • • • •

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait en légèreté et safran de région

• • • • •

L'ÉPILOGUE

LA TERRE DES ALPES EN ACCORDS 29 €

Le menu La Terre des Alpes étant associé à notre terroir, notre sommelier vous proposera un accord Mets et Vins axé sur la région autour de 3 verres de 10 cl.

Il était une fois...

L'ALCHIMIE 79 €

LE PROLOGUE



LA POMME DE TERRE

Mousseline de pommes de terre, senteur des sous-bois et jus de poulet réduit



LE BROCHET

Brochet étuvé, salicornes et coques

OU

LE PIGEON

Suprême de pigeon rôti, huîtres et petits pois



L'ABONDANCE

Abondance en légèreté



LE CHOCOLAT

Crèmeux chocolat, piquillos et pignons de pin



L'ÉPILOGUE

L'ALCHIMIE EN ACCORDS 49 €

Le Menu Alchimie étant un mariage de notre terroir et du Sud-Ouest, notre sommelier vous proposera un accord Mets et Vins selon son inspiration autour de 4 verres de 10 cl.

Il était une fois...

L'ODYSSÉE 129 €

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.

LE PROLOGUE



LA FÉRA

Féra marinée aux algues marines, piquillos et herbes fraîches



LA POMME DE TERRE

Mousseline de pommes de terre, senteur des sous-bois et jus de poulet réduit



LE BROCHET

Brochet étuvé, salicornes et coques



LE PIGEON

Suprême de pigeon rôti, huîtres et petits pois



L'ABONDANCE

Abondance en légèreté



LE RIZ AU LAIT

Riz au lait en légèreté et safran de région

Ou

LE CHOCOLAT

Crèmeux chocolat, piquillos et pignons de pin



L'ÉPILOGUE

L'ODYSSÉE EN ACCORDS 79 €

Le Menu Odyssée étant un mariage de notre terroir et du Sud-Ouest, notre sommelier vous proposera un accord Mets & Vins adapté autour de 5 verres de 10 cl.

Il était une fois...

LE MENU JEUNE GOURMET 21 €

Pour les plus jeunes, je leur propose de découvrir la gastronomie au travers d'un menu 3 plats.

Ce menu est servi aux enfants de moins de 12 ans.

LE FOIE GRAS
Terrine de foie gras

OU

LE SAUMON
Saumon et citron

• • • • •

LA VIANDE
Pièce du boucher ou suprême de volaille

OU

LE POISSON
Le poisson du moment

• • • • •

LA GLACE
Palette de glaces ou sorbets maison

Il était une fois...

VINS AU VERRE

BLANCS

Chablis	Domaine de la Mandelière	2018	10 €
IGP Coteaux des Baronnies « Mademoiselle »	Sylvia Teste	2017	12 €
Apremont La Déchirée	Jean-Claude Masson	2018	10 €

ROUGES

Vin de Savoie Mondeuse « La Sauvage »	Quénard	2018	11 €
Saint-Joseph « Les Capelets »	Pierre Amadiou	2017	10 €
Régnié « Les Châtillons »	Aurélie Crozet	2018	10 €

LIQUOREUX

Monbazillac	La Robertie	2016	10 €
-------------	-------------	------	------

Il était une fois...

BOISSONS CHAUDES accompagnées de mignardises

LE CAFÉ

7 €

Un assemblage d'arabica du Brésil, pour ses qualités aromatiques, et du Guatemala pour son café parfumé renforcé par le caractère Robusta du Vietnam

LA SÉLECTION : THES D'EXCEPTION

Thé blanc : China yin Zhen

14 €

Ce thé chinois également appelé 'Dragon Blanc' pousse entre les chutes d'eau glacées et les lacs cristallins de la région de Fuding. Seuls les meilleurs bourgeons sont utilisés donnant à ce thé une légèreté d'exception

Thé vert : Gyokuro mikoto

12 €

Thé ombragé japonais d'exception, longtemps réservé à l'empereur
Seules les feuilles les plus tendres des premiers jours de printemps sont utilisées

Thé Oolong : Himalayan Orange hill

12 €

Seuls quelques kilogrammes de ce thé Népalais sont fabriqués chaque année.
Récolté à la main et descendu à dos d'âne. Le rude climat de l'Himalaya confère à ce thé des arômes uniques

Thé noir : Yunnan impérial Golden bud

12 €

Thé chinois à la saveur hors du commun, seuls les bourgeons des feuilles composent cet excellent thé noir

Thé Pu Erh : Premium pu Erh Menghai

12 €

Une maturation de cinq années pour ce « Pu Erh » classé thé grand cru et cultivé dans la région de Menghai

LES DÉCOUVERTES : EAUX DE FRUITS

9 €

Raspberry Boom

Framboise, Pomme, caramel, pop-corn, cynorrhodon, hibiscus, mauve.

Passion Queen

Pomme, Fruit de la passion. Morceaux de mangue, écorces d'orange, citronnelle, hibiscus

Funky Flower

Coing, datte, pomme, raisin, écorces d'orange, grenade, cardamome, baies de goji, fraise, aronia, fleurs de bleuet, pétales de rose, sureau, lavande, souci, mauve, fleurs d'immortelle

Almond Cloud

Pomme, ananas, amande, pop-corn, papaye, raisin, coco, betterave rouge, bâtons de cannelle,

LES CLASSIQUES : INFUSIONS

7 €

Menthe verte

Camomille

Il était une fois...

MES BONNES ADRESSES ...

Depuis plus de 15 ans, Véronique et Pascal Droux ont fait le choix d'une démarche environnementale au sein même de leur établissement, certifié Clef Verte depuis 2011. J'ai plaisir à travailler au quotidien avec des producteurs locaux et du Sud-Ouest pour dénicher des produits d'exception du circuit court. Je vous invite à la découverte de ces producteurs, agriculteurs et vignerons avec lesquels je travaille tout au long de l'année.

Boucherie Claude Bocquet

Bouchers depuis plusieurs générations. Rue Louis Boch à Annecy

Emmanuel Clerc, pêcheur sur le lac d'Annecy

Pêcheur professionnel sur le Lac d'Annecy à Duingt, suivant les dates d'ouverture de la pêche du lac d'Annecy.

Jean-Robert Martel, Maraicher

« Découvrez ses légumes issus d'une agriculture raisonnée, cultivés au rythme des saisons à Seynod! »

C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Nadia et Didier Carecchio, L'Escargot de la Source

Éleveur producteur d'escargots en plein air. Rue de l'Eglise à Vieu en Valromey (Ain).

Rudy Lauberton, La Ferme Lombricole

Champignons et endives pleine terre, suivant la saison. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Dominique Griot, Le Safran de Salagine

A Bloye, en Haute-Savoie, élevage de lamas et production de safran en filaments et de produits safranés.

Route du Grand Salagine à Bloye (74)

Didier Bunaz, Pommes et Poires

Spécialisé dans la production et la culture de fruits à pépins, notamment pommes et poires, suivant la saison.

Au rendez-vous du Terroir, Avenue des Iles à Annecy.

Pierre Gay, Maître Affineur

La Fromagerie Gay sélectionne ses fromages dans le plus grand respect des traditions. Monsieur Gay a été élu Meilleur Ouvrier de France 2011. Rue Carnot à Annecy

Thomas Besombes, éleveur de volailles et lapins

Jeune éleveur spécialisé dans l'élevage de volaille et lapin. C'nos terroirs, magasin de producteurs, Avenue des Neigeos à Seynod.

Abbaye de Tamié

La fromagerie de l'abbaye produit environ 400 kg de fromage de Tamié par jour.

Abbaye Notre Dame de Tamié à Plancherine (73).

Julien Jolivet, Confiture du Pays

Confitures fabriquées de manière artisanale : cuites au chaudron en petite quantité, elles respectent toute la saveur des fruits. Garanties pur sucre, pur fruit. Teneur en fruit 55% pour 100gr de confiture. Il n'y a pas d'additif, ni gélifiant, ni conservateur. Avenue du Môle à Ayze (74).








Domaine Quénard

Tradition et authenticité président aux destinées de ce domaine familial dirigé par Michel Quénard, relayé aujourd'hui par ses fils Guillaume et Romain. Torméry à Chignin (73)

Cette liste est non exhaustive.

Il était une fois...

Tableau des allergènes de la carte

x	Céréales contenant du Gluten	Lait	Anhydride sulfureux sulfites	Œufs	Crustacés	Poissons	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Mollusque	Arachide
														
Le Prologue	X		X				X	X					X	
La Féra	X		X			X	X	X						
Le Veau		X	X				X	X				X		
La Pomme de terre		X	X				X	X				X		
Le Brochet		X	X			X		X				X		X
Le Pigeon		X	X				X	X					X	
Le Riz au Lait	X	X	X	X			X	X	X			X		X
Le Chocolat	X	X	X	X			X	X						X
L'Épilogue	X		X									X		