



RESTAURANT
LA ROTONDE
BIARRITZ





La Rotonde, située au cœur de « la plus belle salle de restaurant du monde » selon Alain Ducasse, fait honneur aux classiques de la gastronomie française et produits du terroir régional.

La Rotonde, located in the heart of “the most beautiful restaurant in the world” according to Alain Ducasse, honors the classics of French gastronomy and regional products.

Carte gastronomique de La Rotonde élaborée par notre Chef Florent Couston, notre chef Pâtissier Aleksandre Oliver, notre Chef Exécutif Christophe Scheller, ainsi que leurs équipes.

La Rotonde gourmet menu has been crafted by our Chef Florent Couston, our Pastry Chef Aleksandre Oliver, our Executive Chef Christophe Scheller, and their teams.





MENU DÉGUSTATION | *Tasting Menu – 145.*

TOMATE FARCIE AUX SAVEURS ESTIVALES

Eau de gaspacho perlée à l'huile de basilic, émulsion légère de sauce Choron

"Tomate farcie" with summer flavors, pearled water gazpacho with basil oil, Choron sauce emulsion

SAINT-PIERRE DE NOS CÔTES GLACÉ AU JUS D'ARÊTES

Velours de courgettes, coquillages, émulsion marine

John dory from our coasts, glazed with a fish bone jus, zucchini velouté, shellfish, marine emulsion

Offrez-vous une touche d'exception avec un supplément Caviar de la Maison Sturia (+15.)

PIGEONNEAU RÔTI SUR LE COFFRE

Betterave nouvelle confite au cassis, sauce salmis

Roasted squab on the bone, young beetroot confit with blackcurrant, salmis sauce

LA FRAMBOISE

En tatin de courgette, jus réduit à la fleur de sureau et yahourt au thym

The raspberry, in a zucchini tatin, elderflower reduction and thyme yogurt

LA NOIX

Caramiel, crème légère aux coquilles fumées, et intrigue glacée

« The Walnut », honey caramel, smoked shells light cream, frozen intrigue

Le menu est servi pour l'ensemble de la table | *The Menu is served for the whole table*





La Carte

Pour débiter / To begin

TOMATE FARCIE AUX SAVEURS ESTIVALES

33.

Eau de gaspacho perlée à l'huile de basilic, émulsion légère de sauce Choron

"Tomate farcie" with summer flavors, pearled water gazpacho with basil oil, Choron sauce emulsion

LANGOUSTINES RÔTIES

62.

Jardinière d'été condimentée, consommé de têtes infusé

Roasted langoustines, summer vegetables with infused langoustine head consommé

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ

38.

Ambrosie de pommes, oignons « Groseilles », jus corsé

Pan-seared duck foie gras from Les Landes, apple nectar, baby onions, reduced juice

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur). Toutes nos viandes sont d'origine Européenne.
Allergy options are available upon request. Prices are in euros and include value added tax. All of our meats are sourced from European Union.





La Carte

Pour continuer / To continue

HOMARD BLEU À LA BRAISE

75.

Pousses de brocoli grillées, capucines, sauce civet

Charcoal-grilled blue lobster, grilled broccoli shoots, nasturtiums, civet sauce

SAINT-PIERRE DE NOS CÔTES GLACÉ AU JUS D'ARÊTES

59.

Velours de courgettes, coquillages, émulsion marine

John dory from our coasts, glazed with a fish bone jus, zucchini velouté, shellfish, marine emulsion

Offrez-vous une touche d'exception avec un supplément Caviar de la Maison Sturia (+30.)

RIS DE VEAU LAQUÉ AU JUS DE BRAISAGE

64.

Artichaut Camus en cocotte, crème douce de raifort

Glazed veal sweetbreads with braising sauce, Camus artichoke cooked in a cocotte, mild horseradish cream,

Une pièce de veau peut vous être suggérée en guise de substitut

A piece of veal can be suggested as a substitute

PIGEONNEAU RÔTI SUR LE COFFRE

65.

Betterave nouvelle confite au cassis, sauce salmis

Roasted squab on the bone, young beetroot confit with blackcurrant, salmis sauce

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur). Toutes nos viandes sont d'origine Européenne.
Allergy options are available upon request. Prices are in euros and include value added tax. All of our meats are sourced from European Union.





La Carte

Les fromages affinés / The aged cheeses

CHARIOT DE FROMAGES DE SAISON DE NOTRE RÉGION

35.

Seasonal cheeses cart from our region

- **France – Pineau des Charentes – Perle Rosé – Maison Lhéraud (+19.)**

Les douceurs / The sweets

LE GÂTEAU DE POM'LENTA

29.

Glace onctueuse parfumée au Jurançon, coulis de pomme aux épices douces

"The apple polenta cake", creamy ice cream flavored with jurançon wine, apple coulis with mild spices

- **Vin de Pomme – Mokofin – Domaine Bordatto (+19.)**

LA NOISETTE

29.

Glace au céleri rôti, crème de livèche, jus d'un « ragoût moderne »

"The hazelnut", roasted celery ice cream, lovage cream, juice from a "modern stew"

- **Muscat de Beaumes de Venise – Domaine P. Jaboulet Ainé – 2013 (+18.)**

HERBES ET CUEILLETES

29.

De nos jardins à nos producteurs, de la terre à l'océan

"Herbs and foraging", from our gardens to our producers, from the land to the ocean

- **Mocktail création de nos barmans « Les 100 marches » (+13.)**

LA CRÊPE SUZY DE DEUX GÉNÉRATIONS

37.

Hommage à Raymond Oliver, une histoire de famille

"The Suzy crepe by two generations", a tribute to Raymond Oliver, a family story

- **France – Ratafia – Solera 90-16 – Domaine Henri Giraud (+19.)**

Afin de garantir une dégustation optimale, notre équipe vous invite à faire votre choix de dessert dès le début du repas.
To ensure the best possible tasting experience, our team kindly invites you to select your dessert at the beginning of your dinner.



La sélection du sommelier / The sommelier's selection

APÉRITIF DE LA ROTONDE 25.
Champagne, Fleur de Sureau, Verjus, Gin

CHAMPAGNES 12 cl

Laurianne Lejour – *Brut Grand Cru* – N.M. 25.
Thiénot – *Brut Rosé* – N.M. 29.
Charles Heidsieck – *Blanc des Millénaires* – 2014 50.

VINS BLANCS / *White wines*

Irouléguy – *Ardan Harri* – Domaine Xubialdea – 2021 19.
Savennières Roche aux Moines – Domaine aux Moines – 2022 27.
Sancerre – *Florès* – Domaine V. Pinard – 2023 19.
Alsace – *Complantation* – Domaine M. Deiss – 2023 17.
Meursault – *Les Grands Charrons* – Domaine P. Bouzereau – 2023 29.
Vin de France – *Roussanne* – Domaine J-B. Souillard – 2016 17.

VINS ROUGES / *Red wines*

Irouléguy – Domaine Bordaxuria – 2019 19.
Saint Estèphe – Château Haut-Marbuzet – 2017 28.
Morey Saint Denis – Domaine M. Magnien – 2022 29.
Saint-Joseph – Domaine Courbis – 2019 19.
Terrasses du Larzac – Domaine de Montcalmès – 2015 19.
Côtes de Provence – *Cuvée Spéciale Tibouren* – Clos Cibonne – 2024 20.

VINS ROSÉS / *Rosé wines*

Vin de France – *Faustine* – Domaine Abbatucci – 2023 17.

**LE LIVRE DE CAVE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER D'UN DE NOS SOMMELIERS**

Tous nos vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Prix nets en euros, service et charges compris.
The abuse of alcohol is dangerous for your health. Prices are in euros and include value added tax.



Nous tenons à adresser nos chaleureux remerciements à l'ensemble de nos producteurs :

MAISON LAFITTE – Foie gras – *Mont-De-Marsan*

JEAN-LUC GARBAGE – Fruits, légumes, pousses – *Saint-Martin d'Armagnac*

CAVIAR STURIA – IGP CAVIAR D'AQUITAINE – *Saint-Sulpice et Cameyrac*

SANDRINE DARRACQ – Pigeonneaux – *Vielle-Tursan*

FAMILLE RIOUSPEYROUS – Domaine Arretxea – *Irouléguy*

FAMILLE YBARGARAY – Domaine Xubialdea – *Lasse*

FAMILLE POUCHOULOU – Domaine Etzondoa – *Ispoure*

FAMILLE APHAULE – Domaine Bordatto – *Jaxu*

FAMILLE CARRICABURU – Domaine Espilako Xuria – *Ascarat*

BASTELICA – Herbes – *Vertus, Vallée des 2 sources*

PHILLIPE SEBI – Agrumes – *Bahus Soubiran, Landes*

AGRUMES JOCAL – Citron caviar – *Bidart*

JEAN-MARIE PEDRON, LES JARDINS DE LA MER – Algues – *Le Croisic*

BASTIDARRA – Fromage blanc de brebis – *Bardos*

