

La carte Restaurant



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur. »

Théodore Zeldin

LA **ROTONDE**
Restaurant

Ouvert du mercredi au samedi soir de 19h00 à 21h30

Le chef Yoann tient à vous faire découvrir ses créations et inspirations culinaires, véritables voyages sensoriels.

Il marie avec élégance les spécialités du terroir landais et les saveurs exotiques.



L'Art de vivre basco-landais s'exprime en premier dans un goût prononcé pour la gastronomie Gascogne mais aussi dans l'attention accordée au bien-être et à l'esthétique de l'architecture d'une époque phare.



Le restaurant gastronomique "La Rotonde" a ainsi été baptisé pour rendre hommage à la magnifique rotonde architecturale qui surplombe la salle circulaire principale, symbole Art Déco par excellence.

Le restaurant s'ouvre sur l'extérieur avec un espace sous verrière qui donne sur une terrasse extérieure de 300 m², le lac marin d'Hossegor en toile de fond...



HÛTRES D'HOSSEGOR

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

15

ARANCINIS

PARMESAN & MOZZARELLA, SERRANO, CRÈME DE TRUFFE

16

CEVICHE DE DORADE

CRÈME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE

16

TOMATES D'ANTAN & BURRATA

GASPACHO DE PASTÈQUE & CRUMBLE DE PARMESAN

18

FLEURS DE COURGETTES EN TEMPURA

TZATZÍKI, OLIVES DE KALAMATA MARINÉES AU SUMAC

17



FILET DE VEAU

CUIT BASSE TEMPÉRATURE, MARBRÉ DE POMME DE TERRE À LA CRÈME DE TRUFFE, JUS DE VIANDE

31

CHIPIRONS

GRILLÉS À LA PLANCHA, CARBONARA DE TXISTORRA & CHORIZO IBÉRIQUE, PETITS LÉGUMES, VIERGE DE MANGUES

26

CANNELLONI DE COURGETTES

DAHL INDIEN DE LENTILLES CORAIL, VELOUTÉ DE PETITS POIS & MENTHE, FÉTA

23

LES PLATS À PARTAGER (POUR DEUX)

MERLU GRILLÉ À LA PLANCHA, AIL CONFIT AU VINAIGRE DE XÉRÈS & SA GARNITURE

49

CÔTE DE BŒUF, GRILLÉE AU BARBECUE & SA GARNITURE

71



LA DAME DE L'HÔTEL DU PARC

STREUSEL CACAO, GLACE VANILLE "LA ROMANE", MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT, TUILE DE GRUÉ DE CACAO

12

ANANAS - AVOCAT

CRÉMEUX D'AVOCAT AU CITRON VERT, ANANAS INFUSÉ À LA MENTHE, GEL CITRON ANANAS, CRUMBLE

12

FINANCIER FRUITS ROUGES AU SÉSAME NOIR

FINANCIER AUX AMANDES, CRÉMEUX FRAMBOISE, FRUITS ROUGES FRAIS, SÉSAME NOIR CARAMÉLISÉ, SORBET FRAMBOISE

12



Nos producteurs et fournisseurs

LA CUISINE DE L'HÔTEL DU PARC PROPOSE DES PRODUITS FRAIS DE PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS LOCAUX.

LE GLACIER « LA ROMANE », HOSSEGOR.

LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ POUR NOTRE POISSON.

NOUS FAVORISONS L'AQUITAINE POUR L'ORIGINE DE NOS VIANDES.

Interviews

Découvrez nos personnalités !

Comment adaptez-vous votre cuisine au style du restaurant La Rotonde ? Le décor, l'ambiance...

Chef Yoann : J'adapte la cuisine au style du restaurant en veillant à ce que nos plats collent bien avec l'ambiance et la déco. La salle est chic, avec des nappes et une décoration soignée. On choisit de la vaisselle spéciale qui met en valeur nos plats, avec des formes, des couleurs et des matières qui se marient bien et de même pour la verrerie. Pour les plats, on mise sur la présentation, en faisant en sorte qu'ils soient beaux visuellement et bons. J'essaie de jouer avec les couleurs et les textures pour rendre chaque assiette unique. Et pour compléter l'expérience culinaire de nos clients tous les premiers vendredis du mois, un pianiste s'installe au niveau du bar pour participer à l'ambiance du restaurant.

Intégrez-vous de la cuisine locale dans vos plats et comment ajoutez-vous votre style à la cuisine ? Votre signature ?

Chef Yoann : Bien sûr, à La Rotonde, nous intégrons vraiment la cuisine locale dans nos plats. Par exemple, dans notre «Menu découverte», nous proposons une dégustation de 5 à 7 mets, avec notre entrée phare : des huîtres du lac d'Hossegor. L'idée est de se laisser guider dans un voyage culinaire.

Où trouvez-vous l'inspiration pour vos plats ?

Chef Yoann : Pour moi, l'inspiration vient vraiment de toute l'équipe en cuisine. On partage nos expériences et nos idées, et tout le monde est inclus dans le processus de création. Nous nous réunissons souvent tous ensemble dans le but de créer une expérience culinaire unique qui réponde aux envies de nos clients. C'est dans ces réunions que nous trouvons les meilleures idées et que nous développons de nouveaux plats qui reflètent notre passion pour la cuisine.

Pourquoi deux restaurants, gastronomique et bistrannique ? Et quelles sont les différences de cuisine et d'expérience clients ?

Chef Yoann : Nous proposons une restauration gastronomique car nous croyons en la valeur de cette cuisine qui nous anime et nous souhaitons faire partager ce que nous aimons dans ce style culinaire. C'est une expérience plus luxueuse avec



Yoann FAIVRE - Chef restaurateur à l'Hôtel du Parc

une ambiance et un service attentif. Les clients prennent leur temps pour déguster chaque plat, c'est un vrai voyage culinaire

Nous sommes aussi proches de notre clientèle et nous avons à cœur de répondre à leurs besoins, c'est pourquoi nous proposons également une cuisine bistrannique, plus appréciée des familles en journée. L'ambiance est conviviale et la cuisine reste de qualité, mais c'est plus simple et rapide. Nous proposons deux expériences différentes pour satisfaire tous les goûts !

Sommelier Cédric : Nous souhaitons marquer les esprits de notre clientèle avec l'expérience culinaire que nous offrons. Nous proposons un service de qualité et des assiettes esthétiques. Les vins sont soigneusement choisis pour créer un accord avec les différents mets proposés. L'expérience est un mélange d'aventure et de découverte.

Quel vin conseillez-vous par rapport à la carte du restaurant ? Avez-vous un coup de cœur ?

Sommelier Cédric : Je recommande le Château de Brasse du domaine d'Anne Joyeuse pour accompagner votre repas. C'est un vin avec des cépages convaincants de Merlot, Syrah et Cabernet-Sauvignon. Pour une bonne association, je suggère de l'accorder avec la fameuse «Carbo de Chistorra» du chef Yoann. C'est une belle combinaison qui mettra en valeur les saveurs du vin et du plat. C'est un vrai coup de cœur pour moi, je le recommande vivement !



Cédric LARGUEM MARTIN - Sommelier à l'Hôtel du Parc



LA **ROTONDE**
Restaurant

Réservation au **05 58 35 27 10**

Ouvert du mercredi au samedi soir de 19h00 à 21h30