

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...



Déjeuner 43€

12H-14H

ENTRÉE-PLAT-38€
PLAT-DESSERT-38€

HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS ! 14€

HUÎTRES

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

CROQUE MARBRÉ

CHIFFONADE DE JAMBON, CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN

CEVICHE DE DORADE

CREME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE

OEUF DU MOMENT

CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, MOUILLETTE

ENTRÉE DU JOUR

LES PLATS- 24€

MAGRET DE CANARD

MARINÉ AU SATÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

CHIPIRONS

A LA PLANCHA, CARBONARA DE TXISTORRA, LÉGUMES DE SAION, VIERGE DE MANGUE

VOLAILLE

EN BALLOTINE, FARCIE A L'ARMAGNAC LABALLE, GRATIN DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE

FLEURS DE COURGETTES

EN TEMPURA, TZATZIKI AU SUMAC, OLIVE KALAMATA, VELOUTÉ DE PETITS POIS & FETA

LA SUGGESTION DU JOUR

L'ARDOISE DE DESSERTS OU LE CAFÉ GOURMAND- 9€

MENU ENFANT 12€

STEAK HACHÉ
AIGUILLETES DE POULET PANÉES
FISH AND CHIPS,
ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE

DESSERT DE L'ARDOISE

Dîner

HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS ! 14€

HUÎTRES

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

CROQUE MARBRÉ

CHIFFONADE DE JAMBON, CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN

CEVICHE DE DORADE

CREME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE

OEUF DU MOMENT

CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, MOUILLETTE

FOIE GRAS POÊLÉ (SUPP-7€)

CRÉMEUX DE MAIS, POP CORN CARAMÉLISÉ



LES PLATS - 24€

MAGRET DE CANARD

MARINÉ AU SATÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

CHIPIRONS

A LA PLANCHA, CARBONARA DE TXISTORRA, LÉGUMES DE SAISON, VIERGE DE MANGUE

VOLAILLE

EN BALLOTINE, FARCIE A L'ARMAGNAC LABALLE, GRATIN DE POMME DE TERRE,

JUS DE VIANDE

FLEURS DE COURGETTES



EN TEMPURA, TZATZIKI AU SUMAC, OLIVE KALAMATA, VELOUTÉ DE PETITS POIS & FETA

MÉDAILLON DE LOTTE (SUPP-7€)

FAÇON GRAND-MÈRE, PETITS LÉGUMES DE SAISON, LARD PAYSAN

LES DESSERTS - 12€

LA DAME DE L'HÔTEL DU PARC

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

L'ANANAS - AVOCAT

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

LA PALETTE GOURMANDE



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.

LES HUÎTRES SELON ARRIVAGE

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

NOS COCKTAILS & SPIRITUEUX

FRENCH GIMLET 	12
GIN HENDRICKS, LIQUEUR SAINT GERMAIN, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE	
OFFSHORE 	12
RHUM PLANTATION PINEAPPLE, FEUILLES DE MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, CRÈME	
MACCHU PICCHU 	12
PISCO PÉRUVIEN, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, BLANC D'ŒUF, ANGOSTURA	
TIKI TREAT 	12
ABSOLUT VODKA, JUS DE MANGUE, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, CRÈME DE COCO, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	
JUNGLE BIRD 	12
RHUM HAVANA CLUB 3 AÑOS, APEROL, ANANAS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE	
MAÏ TAÏ 	12
RHUM HAVANA CLUB 3 AÑOS, RHUM SAILOR JERRY, TRIPLE SEC, SIROP D' ORGEAT	



ARMAGNAC RÉSERVE, LABALLE 9

EAU DE VIE DE POIRE BRANA 12

WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL, BLEND, JAPON 12

TALISKER 10ANS SINGLE MALT, ECOSSE 12

COAL ILA 12ANS SINGLE MALT, ECOSSE 13

OBAN 14ANS SINGLE MALT, ECOSSE 14

RHUM

PLANTATION PINEAPPLE CARAÏBES 12

DIPLOMATICO VENEZUELA 13

EMINENTE CUBA 14

CHAMPAGNES

	12CL	37.5CL	75CL
A.R LENOBLE INTENSE	14		55
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE			97

NOTRE CHAMPAGNE “ COUP DE COEUR ”



**AR LENOBLE MET EN VALEUR LE CARACTÈRE EXEPTIONNEL DE SON VIGNOBLE
DE 18 HECTARES**

SITUÉ MAJORITAIREMENT À CHOUILLY, VILLAGE CLASSÉ GRAND CRU POUR LE CHARDONNAY, À
BISSEUIL, VILLAGE CLASSÉ PREMIER CRU POUR LE PINOT NOIR ET À DAMERY, VILLAGE DE LA
VALLÉE DE LA MARNE

A.R LENOBLE INTENSE - “ MAG19 ”

55

LE NEZ EST EXPRESSIF DE FRUITS BLANCS AVEC QUELQUES NOTES DE FRUITS ROUGE. LA BOUCHE EST FRANCHE, AMPLE, RICHE AVEC DE JOLIES EXPRESSIONS DE FRUITS ROUGES. LA FIN DE BOUCHE EST LONGUE AVEC UNE POINTE DE SALINITÉ QUI MET EN APPÉTIT.

A.R LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY-”MAG19”

78

LE NEZ EST À LA FOIS FLORAL AVEC QUELQUES NOTES DE FRUITS BLANCS ET UNE POINTE DE FRUITS SECS. LA BOUCHE EST COMPLEXE AVEC UNE BELLE DOMINANTE D'AGRUMES ÉVOLUANT SUR UNE FINALE TRÈS LONGUE.

A.R LENOBLE ROSE TERROIRS CHOUILLY-BISSEUIL-”MAG16”

78

LE NEZ EST AERIEN AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET AGRUMES. LA BOUCHE EST GOURMANDE ET ÉLÉGANTE. LA FINALE EST FRAICHE, DÉLICATE DES PINOTS NOIRS PREMIER CRU.

DOMAINE ANNE DE JOYEUSE



12CL

75CL

VINS BLANCS

CAMAS-CHARDONNAY-IGP PAYS D'OC

ROBE BRILLANTE AVEC UN NEZ DE FLEURS BLANCHE ET UN FINALE TRÈS FRAIS.

6

26

CHATEAU DE BRASSE-AOP LIMOUX BLANC

CHARDONNAY ET CHENIN, ROBE JAUNE PAILLE, NOTES FLORALES ET FRUITS À CHAIR BLANCHE SE RÉVÈLENT EN BOUCHE AVEC UN GRAS ET UNE FRAICHEUR BIEN MAÎTRISÉS.

46

VIN ROSÉ

ALTA-ROSÉ- IGP PAYS D'OC

SA LIMPIDITÉ ET SA CLARTÉ NOUS CONDUISENT VERS UN BOUQUET D'AGRUMES DOMINÉ PAR DES NOTES DE PAMPLEMOUSSE. EN BOUCHE, IL SE RÉVÈLE LÉGER, SUBTIL, OFFRANT UNE EXPÉRIENCE FRAICHE ET ÉLÉGANTE.

6

26

VIN ROUGE

PANORAMA- PINOT NOIR- IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

ROUGE BRILLANT AUX REFLETS RUBIS, SUR UN NEZ FUMÉ ET DE FRUITS FRAIS, SA BOUCHE SE RÉVÈLE SOYEUSE ET COMPLEXE. UNE APPROCHE DIGNE DES GRANDS PINOT NOIR DE TERROIR.

6

26

DOMAINE GÉRARD BERTRAND



VIN ROSÉ

GRIS BLANC-IGP PAYS D'OC

COULEUR ROSE TRÈS PALE AVEC DES NUANCES DE GRIS ET DE BLANC. EN BOUCHE, UN LÉGER PERLANT DONNE AU VIN TOUTE SA FRAICHEUR ET EXALTE LE FRUIT. ÉLEGANTE, LA FINALE SE DÉVELOPPE SUR UNE NOTE FRAICHE ET MINÉRALE.

29

VIN ROUGE

CHATEAU LA SAUVAGEONNE-AOP TERRASSES DU LARZAC

CE GRAND VIN À LA ROBE RUBIS RÉVÈLE UN NEZ ÉPICÉ AUX NOTES DE GUARRIGUE ET DE FRUITS CONFITURÉS. TANIN SOYEUX ET ÉLÉGANTS. CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN.

60

DOMAINE DE GAYCHON



VIN BLANC

SAUVIGNON BLANC-AOC BORDEAUX

SA ROBE OR LUMINEUX ET SON NEZ FRUITÉ OFFRE UNE BELLE FRAICHEUR EN BOUCHE .

8

32

EMPREINTE DORÉE-SAUVIGNON BLANC-AOC BORDEAUX

GRACE A SON ÉLEVAGE 50% EN BARRIQUE ET 50% EN CUVE, CE SAUVIGNON A LA COULEUR OR LUMINEUX PROPOSE UNE BOUCHE FRUITÉ ET COMPLEXE ET UN TRÈS BELLE LONGUEUR.

34

VIN ROSÉ

EMPREINTE ROSÉE-SAUVIGNON BLANC-AOC BORDEAUX

CET ASSEMBLAGE 50% MERLOT ET 50% CABERNET FRANC OFFRE UN ROSÉ À LA ROBE TRÈS PALE, UNE BELLE LONGUEUR GOURMANDE SUR LE FRUIT

26

VINS ROUGES

“M” MALBEC-AOC BORDEAUX

SA ROBE VIOLINE ET SON NEZ ÉPICÉ, CE MALBEC A 80% ET 20% DE MERLOT OFFRE UNE BOUCHE AMPLE LÉGÈREMENT BOISÉ AVEC UNE BELLE FRAICHEUR.

28

SANS NOM-AOC BORDEAUX-MERLOT/CABERNET FRANC

80% MERLOT ET 20% CABERNET SAUVIGNON, SA ROBE ROUGE RUBIS ET SON NEZ FRUITÉ PROPOSE UNE BOUCHE AVEC UNE TRÈS BELLE RONDEUR VOLUPTUEUSE.

35

VINS BLANCS

12CL

75CL

INFLUENCE	AOC-JURANCON MOELLEUX	7	29
PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC	AOP-CHATEAU D'AYDIE		55
VIRÉ-CLESSÉ	AOC-DOMAINE CHANSON		58

VINS ROUGES

PIC SAINT LOUP	HAUT LIROU LES COSTES - AOP PIC SAINT LOUP		39
CHATEAU RESPIDE	AOC- GRAVES	9	39
LAFFITE TESTON	AOC- REFLET DU TERROIR		44
DEVISE DE LILIAN	AOC- SAINT-ESTÈPHE		52
MERCUREY	AOC-DOMAINE CHANSON		64
IROULEGUY	AOC-DOMAINE ILALRIA		64
MARSANNAY	AOC- EN OUZELOY-DOMAINE RENÉ BOUVIER		74
CHARMES DE KIRWAN	AOC-MARGAUX		83
CHATEAU MAUCAILLOU	AOC-MOULIS EN MEDOC		110

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