

# LA ROTONDE

*Aix en Provence*



## Brunch Opening

Les journées s'allongent, les températures grimpent, les arbres bourgeonnent, le printemps est bel et bien là ! La Rotonde est d'humeur festive et pour accompagner le retour des beaux jours, elle vous propose la réédition de son brunch tous les dimanches entre 11h et 15h, dès le 27 mars prochain.

Une formule unique et "personnalisée" vous sera proposée pour 35 €. Vous pouvez dès à présent réserver votre table. La carte du brunch sera très bientôt en ligne sur notre site.



La Rotonde vous offre également la possibilité de remporter un brunch. Pour tenter votre chance, rendez-vous sous les publications Facebook ou Instagram du dimanche 3 avril. Nous sommes impatients de vous retrouver autour d'un avocado toast ou de pancakes !

Et parce qu'à la Rotonde, c'est encore mieux le dimanche, nous avons également pensé à ceux qui ne seraient pas tentés par le brunch. Ainsi le service habituel du midi sera maintenu avec la carte du restaurant.



## La parole du chef

Pour les habitués de la Rotonde, vous aurez sans doute remarqué la récurrence de la côte de bœuf blonde de Galice à la carte. Ce mois-ci, le chef nous parle de la spécificité de cette viande. Originaire de Galice dans le Nord Ouest de l'Espagne, elle est dite "persillée". Ce sont des filaments de graisse intramusculaires qui fondent à la cuisson et donnent à la viande cette saveur si tendre. Sa particularité tient aussi à sa longue période d'élevage (12 à 15 ans), et de maturation (3 mois).

Sa singularité l'est aussi grâce à son arôme iodé dû à l'air marin de la région de Galice. Notre secret ? Cuire la viande dans le four Jospier lui donne un goût unique !

## Zoom sur Efferv&Sens

Efferv&Sens est une agence distributrice de champagnes, vins et spiritueux, basée à Carnoux en Provence, fondée en 2015, par deux passionnés du vin, Lionel et Jérémy. Ils ont la particularité de ne travailler qu'avec des propriétaires récoltants afin de proposer à leurs clients une grande qualité permanente. Ils collaborent avec une quarantaine de fournisseurs dont 60 % sont locaux. Parmi leurs produits phares, l'agence vous conseille le vin blanc AOP Chablis du domaine Gautheron et le vin rouge Petit Roy du domaine Jean Royer, en provenance de Châteauneuf-du-Pape.



## Infos Pratiques

Votre restaurant est ouvert tous les jours de 7h30 à 1h30.

Pour toute réservation, vous pouvez nous contacter au 04 42 91 61 70.



[La Rotonde](#)



[larotonde.aix](#)

