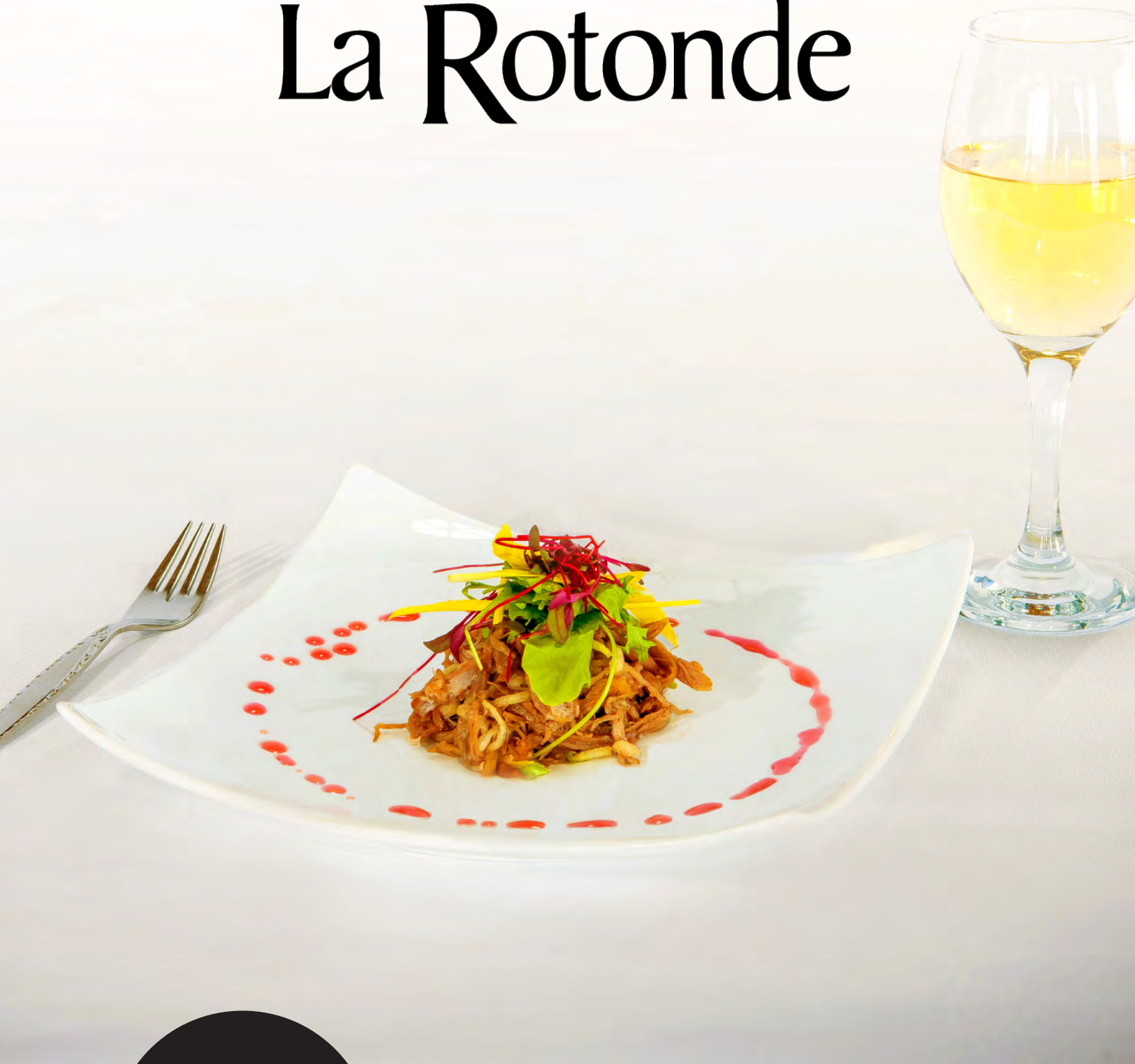


FORFAIT

RESTAURANT
La Rotonde



Gastronomie
Expérience
Saveurs



MENU EXCLUSIF | TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

**Profitez de notre menu ACCORDS METS & VINS !
Pour seulement 15 \$ par personne, obtenez un granité et
2 coupes de vins sélectionnées par notre Maître d'hôtel.
150 ml de vin blanc et 225 ml de vin rouge**

POTAGE

LES PRÉLUDES

Gravlax de truite de la *Ferme piscicole des Bobines*** et son émulsion aux deux moutardes et à l'aneth

Tranches de prosciutto, melon et grenade avec caramel de vinaigre balsamique

LES DÉLICES DE TABLE

Poitrine de volaille manchon chimichurri avec sa sauce au vin rouge Prémices d'Automne du vignoble *Les Artisans du Terroir***

Côte de porc de *F. Ménard** laquée à l'érable de l'*Érablière Le Roc Blanc** et gingembre

Filet de doré poêlé et sa sauce crème à la vanille de Madagascar

Table d'hôte 3 services en forfait :

Potage du moment **ou** entrée - Plat principal - Dessert et café ou infusion

Table d'hôte 5 services en forfait : supplément de 9 \$

Potage du moment - Entrée - Granité - Plat principal - Dessert et café ou infusion

LES PRÉLUDES

Potage du moment

• • •

Terrine de lapin aux bleuets avec perles de La Flambée du *Vignoble de la Bauge***

Baluchon de portobellos au fromage Mont Saint-Benoît de l'*Abbaye Saint-Benoît-du-Lac***

Mesclun de jeune laitue de *Pousses Tango** au canard confit du *Lac-Brome*** et sa vinaigrette aux fraises caramélisées

Crème brûlée au foie gras de la *Ferme Palmex** à la truffe et ses doigts de dame au garam masala 6 \$
(en supplément)

Fromage El Niño de la *Fromagerie des Cantons** chemisé de canard fumé du *Lac-Brome*** et son concassé de tomates 5 \$
(en supplément)

Phyllo de Rondoux pur chèvre d'*Agropur** avec figues, pistaches et miel 4 \$
(en supplément)

Pétoncle fumé au thé noir et truite fumée de la *Ferme piscicole des Bobines*** avec son coulis de mangue 7 \$
(en supplément)

• • •

Granité 4 \$

Taxes et pourboire non inclus sur les suppléments

LES DÉLICIES DE TABLE

Filet de truite de la *Ferme piscicole des Bobines*** en croûte de noix et cari

Vins suggérés : Château de la Chaize Brouilly, France, Beaujolais (rouge)
Parra Jiménez, Sauvignon organique, IP-2014, Espagne (blanc)

Poitrine de canard du *Lac-Brome*** aromatisée au ras-el-hanout et à l'orange

Vins suggérés : Liano Umberto Cesari Sangiovese, Cabernet-Sauvignon, Italie (rouge)
Entre Il Santos, IP-2012, Portugal (blanc)

Filet mignon de bœuf de l'Ouest canadien accompagné d'échalotes confites et de fromage de chèvre de la *Fromagerie Alexis de Portneuf* 15 \$
(en supplément)

Vins suggérés : Château de Haute-Serre, Cahors-S, France, Sud-Ouest (rouge)
Kim Crawford Pinot Gris Marlborough, Nouvelle-Zélande (blanc)

Longe d'agneau cuit sous vide nappée d'une réduction de porto et miel 7 \$
(en supplément)

Vins suggérés : Pétales d'Osoyoos-S, Canada, Colombie-Britannique (rouge)
Fallegro, Poderi Gianni Gagliardo, IP-2014, Italie (blanc)

Risotto crémeux aux pleurotes de *Chez Maty** et asperges

Vins suggérés : Cusumano Benuara-S, Italie (rouge)
Château Sainte-Marie Entre-deux-Mers Vieilles Vignes-S, France, Bordeaux (blanc)

Taxes et pourboire non inclus sur les suppléments

Bavette de wapiti marinée style asiatique cuit sous vide

Vins suggérés : Casillero del Diablo Devil's Collection, Chili (rouge)
Inniskillin Niagara Estate Series Unoaked Chardonnay-S, Canada (blanc)

Mignon de veau du Québec mariné à la bière la 35 de la *microbrasserie Farnham Ale & Lager***

7 \$
(en supplément)

Vins suggérés : Cavalier du Versant, Québec, Saint-Sévère (rouge)
La Chablisienne Cuvée La Sereine, Chablis, France, Bourgogne (blanc)

Poêlée de crevettes parfumées au cari rouge et sabayon à Les Folies du Vigneron du *Vignoble de la Bauge***

Vins suggérés : Pétales d'Osoyoos-S, Canada, Colombie-Britannique (rouge)
Pecorino d'Abruzzo, IP-2014, Italie (blanc)

• • •

L'assiette de fromages du terroir québécois

15 \$

Vin suggéré : The Chocolate Block, Western Cape-S, Afrique du Sud (rouge)
Wente Vineyards Morning Fog Chardonnay-S, États-Unis, Californie (blanc)

Les délices du pâtissier

Café ou infusion



* **Producteurs locaux**

** **Producteurs locaux certifiés Créateurs de Saveurs**

La marque Créateurs de Saveurs reconnaît les produits agroalimentaires qui sont cultivés, cuisinés ou transformés dans les Cantons-de-l'Est et qui se conforment aux critères et code d'éthique élaboré par le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie.



La marque Chefs Créateurs identifie les restaurants valorisant les saveurs locales. Elle est un gage de qualité pour les consommateurs friands de produits régionaux. Les chefs doivent répondre à certains critères, notamment travailler avec un minimum de cinq producteurs ou transformateurs régionaux et utiliser une dizaine de leurs produits dont un bon nombre de produits Créateurs de Saveurs.

Taxes et pourboire non inclus sur les suppléments



Notre chef Frédéric Michon vous souhaite

Bon appétit !

