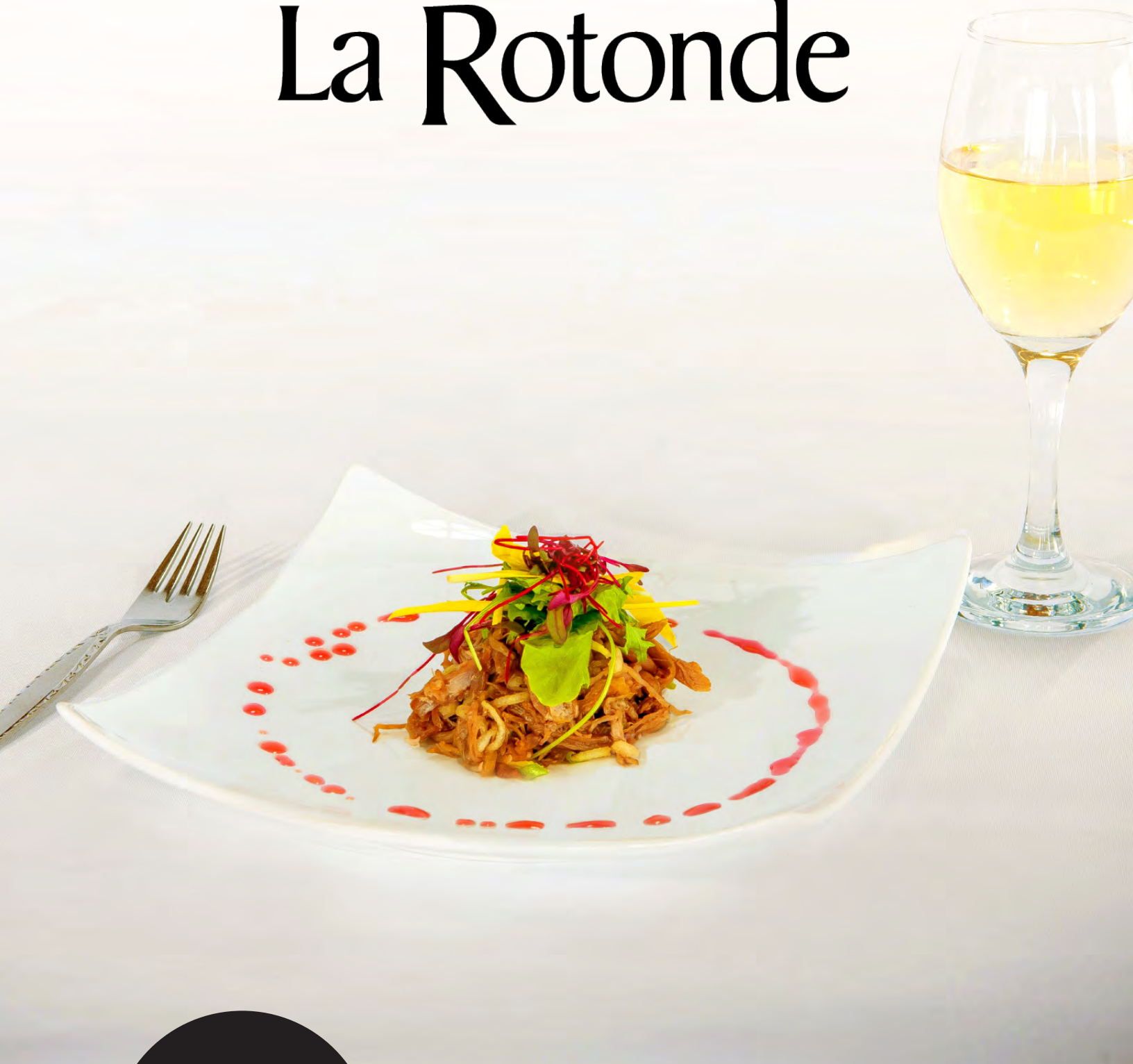


RESTAURANT
La Rotonde



Gastronomie
Expérience
Saveurs



57 \$

MENU EXCLUSIF | TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

POTAGE



150 ml de vin blanc | Sélection du Maître d'hôtel

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

GRANITÉ



225 ml de vin rouge | Sélection du Maître d'hôtel

LES DÉLICES DE LA 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 : supplément de 15 \$
Potage du moment **ou** entrée - Plat principal – Dessert et café ou infusion

Table d'hôte 5 services : supplément de 22 \$
Potage du moment - Entrée - Granité - Plat principal – Dessert et café ou infusion

LES PRÉLUDES

	À la carte
Potage du moment	6 \$
. . .	
Terrine de lapin aux bleuets avec perles de La Flambée du <i>Vignoble de la Bauge</i> **	9 \$
Baluchon de portobellos au fromage Mont Saint-Benoît de l' <i>Abbaye Saint-Benoît-du-Lac</i> **	9 \$
Mesclun de jeune laitue de <i>Pousses Tango</i> * au canard confit du <i>Lac-Brome</i> ** et sa vinaigrette aux fraises caramélisées	10 \$
Crème brûlée au foie gras de la <i>Ferme Palmex</i> * à la truffe et ses doigts de dame au garam masala (supplément de 6 \$ en table d'hôte)	13 \$
Fromage El Niño de la <i>Fromagerie des Cantons</i> * chemisé de canard fumé du <i>Lac-Brome</i> ** et son concassé de tomates (supplément de 5 \$ en table d'hôte)	12 \$
Phyllo de Rondoux pur chèvre d' <i>Agropur</i> * avec figues, pistaches et miel (supplément de 4 \$ en table d'hôte)	11 \$
Pétoncle fumé au thé noir et truite fumée de la <i>Ferme piscicole des Bobines</i> ** avec son coulis de mangue (supplément de 7 \$ en table d'hôte)	14 \$
. . .	
Granité	4 \$

Taxes et pourboire non inclus

LES DÉLICIES DE TABLE

À la carte

Filet de truite de la *Ferme piscicole des Bobines*** en croûte de noix et cari 28 \$

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 28 \$

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* 44 \$

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 37 \$

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 22 \$

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

Taxes et pourboire non inclus

À la carte

Bavette de wapiti marinée style asiatique cuit sous vide 36 \$

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*** 37 \$

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*** 33 \$

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

• • •

L'assiette de fromages 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 *à partir de* 7 \$

Café ou infusion 3 \$



* **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



Notre chef Frédéric Michon vous souhaite

Bon appétit !

