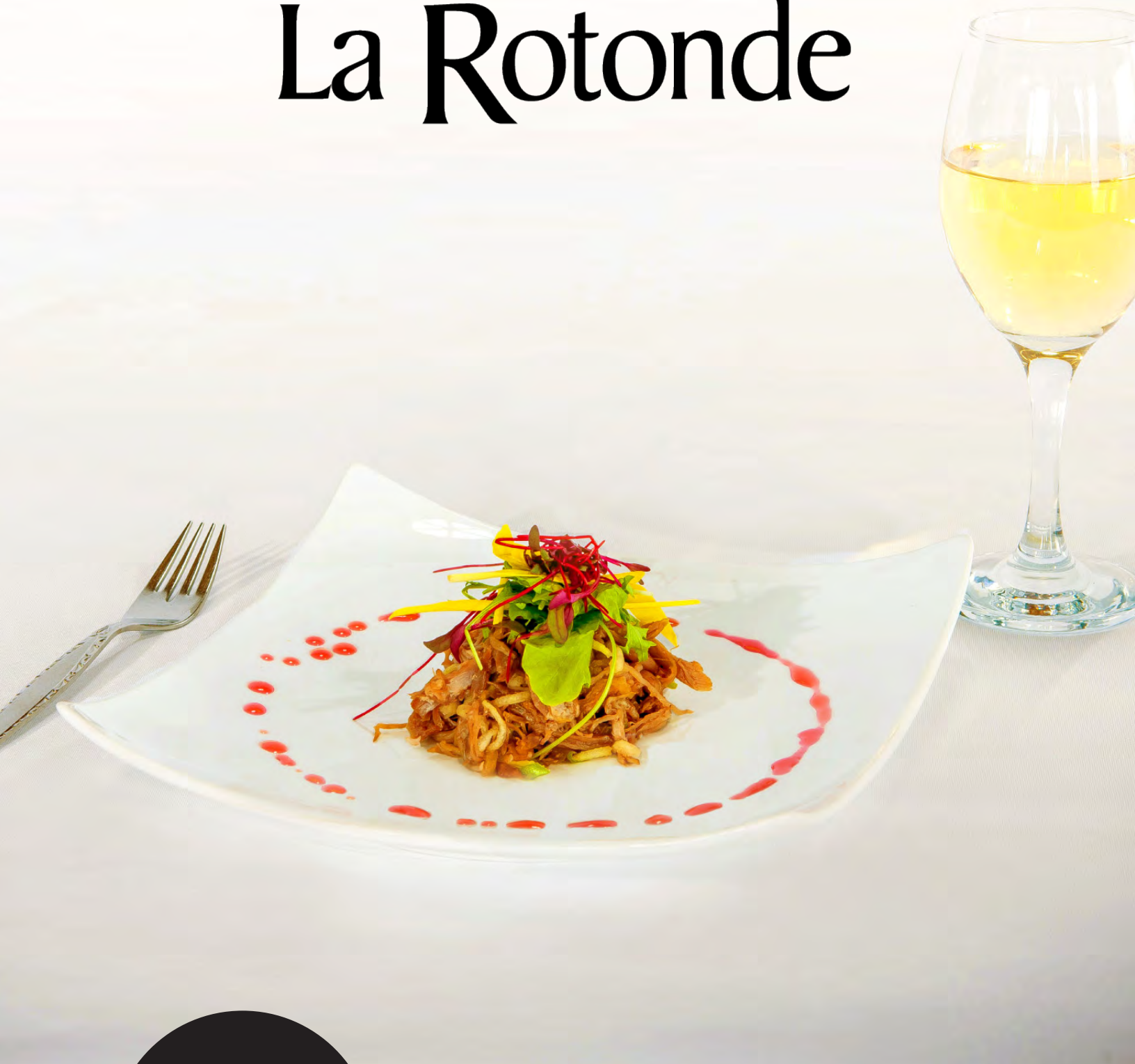


FORFAIT

RESTAURANT
La Rotonde



Gastronomie
Expérience
Saveurs


 INSPIRATIONS DU CHEF

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

POTAGE DU MOMENT OU ENTRÉE - PLAT PRINCIPAL - DESSERT ET CAFÉ OU INFUSION

TABLE D'HÔTE 5 SERVICES | SUPPLÉMENT DE 6 \$

POTAGE DU MOMENT - ENTRÉE - GRANITÉ - PLAT PRINCIPAL - DESSERT ET CAFÉ OU INFUSION

LES PRÉLUDES

Carpaccio de tendre boeuf de l'Ouest canadien, vinaigrette à l'estragon et aux oignons rouges avec copeaux de parmesan

Tataki de thon aux deux sésames, banane plantain frite et mayonnaise sriracha

Mesclun de jeune laitue de *Pousses Tango**, canneberges confites et pacanes caramélisées avec vinaigre aux framboises

LES DÉLICIES DE TABLE

Médaille de cerf poêlé avec réduction de vinaigre balsamique et érable de la *Ferme Le Roc Blanc**

Vins suggérés : Stonehedge Cabernet-Sauvignon, IP-2014, États-Unis (rouge)
La Chablisienne Cuvée La Sereine, Chablis, France, Bourgogne (blanc)

Côte de veau du Québec grillée, champignons sauvages et ail noir des *Jardins H et M**
(supplément de 5 \$)

Vins suggérés : Château Cailleteau Bergeron, S, France, Bordeaux (rouge)
Entre Il Santos, IP-2012, Portugal (blanc)

Pavé de saumon cuit sous vide avec beurre au yuzu et poivre long

Vins suggérés : Nature Rouge, Domaine de Fondrèche, IP-2014 - 2016, France, Vallée du Rhône (rouge)
Le Claux Delorme Valencay, IP-2014, France, Vallée de la Loire (blanc)

Poitrine de volaille manchon, sauce crème au vin blanc Prémices d'Automne du vignoble *Les Artisans du Terroir*** et tombée de poireaux

Vins suggérés : L'Enfer des Balloquets, Brouilly, IP-2014 - 2016, France, Beaujolais (rouge)
Fallegro, Poderi Gianni Gagliardo, IP-2014, Italie (blanc)

LES DÉLICIES DU PÂTISSIER

Pyramide de chocolat *Saint-Domingue* 70%

Crème brûlée au sirop d'érable de la *Ferme Le Roc Blanc**

Délice en pot sucré

Café ou infusion

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 6 \$

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 8 \$
(en supplément)

Fromage El Niño de la *Fromagerie des Cantons** chemisé de canard fumé du *Lac-Brome*** et son concassé de tomates 7 \$
(en supplément)

Phyllo de Rondoux pur chèvre d'*Agropur** avec figues, pistaches et miel 6 \$
(en supplément)

Pétoncle fumé au thé noir et truite fumée de la *Ferme piscicole des Bobines*** avec son coulis de mangue 9 \$
(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* 9 \$
(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 5 \$
(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***

5 \$
(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 !

