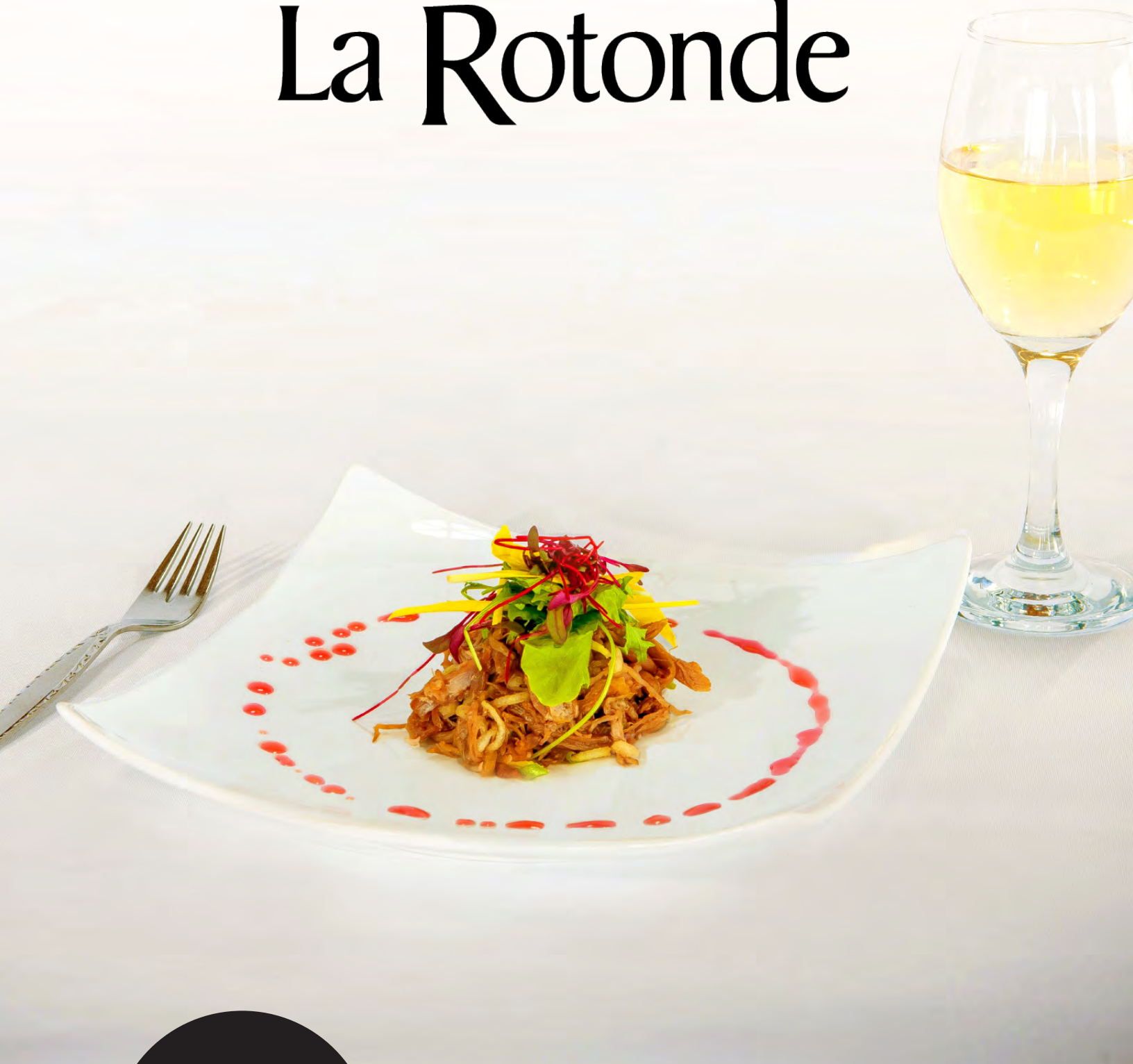


RESTAURANT  
**La Rotonde**



Gastronomie  
Expérience  
Saveurs



55 \$

MENU EXCLUSIF | TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

## LES PRÉLUDES

Poêlée d'escargots à la crème de fleur d'ail et tomates séchées

Verdure à la pancetta croustillante et émulsion au parmesan

## GRANITÉ



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

## LES DÉLICES DE LA TABLE

Pavé de saumon cuit sous vide accompagné d'une sauce au yogourt, lime et aneth

Médaille de porc du Québec avec confit d'oignons et sauce au vin rouge

Suprême de volaille manchon avec brie fondant, sauce crème et vin blanc



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

## LES DÉLICES DU PÂTISSIER

Pyramide au chocolat *Saint-Domingue* 70 %

Crème brûlée au sirop d'érable de l'érablière *Le Roc Blanc*

Café ou infusion

Taxes et pourboire non inclus

**Table d'hôte 3 services** : supplément de 13 \$  
Potage du moment **ou** entrée - Plat principal – Dessert et café ou infusion

**Table d'hôte 5 services** : supplément de 19 \$  
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 8 \$ 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 7 \$ en table d'hôte)	12 \$
Phyllo de Rondoux pur chèvre d' <i>Agropur</i> * avec figues, pistaches et miel (supplément de 6 \$ 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 9 \$ en table d'hôte)	14 \$
. . .	
Granité	4 \$

Taxes et pourboire non inclus

# LES DÉLICÉS 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* 41 \$

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*\*\* 31 \$

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 2 \$



\* **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 !**

