

*Découvrez la poésie culinaire,
la magie des yeux
et l'extase des papilles . . .*



Restaurant

La Rotonde

Les Préludes

Table d'hôte À la carte

Potage du moment

4 \$



*Terrine de wapiti de la ferme Chiapputo aux
tomates séchées, pesto, olives noires et ses perles
d'Archer du Cep d'argent*

6 \$

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

6 \$

*Poitrine de canard fumé du Lac-Brome
sur sa poêlée de pleurotes et d'épinards
et sa Brise du Vigneron accompagnée d'une
gelée d'hydromel*

2 \$

8 \$

(en supplément)

*Rosace de truite fumée de la Ferme piscicole des
Bobines sur cake à l'aneth et chèvre grillé
accompagné de canneberges confites*

3 \$

10 \$

(en supplément)

*Auréoles de poire entrelacées de canard confit
du Lac Brome et de foie gras poêlé*

14 \$

19 \$

(en supplément)



Granité

2 \$

Les délices de la table

La table d'hôte comprend le potage, le choix d'une entrée, le granité, le plat principal, le dessert, ainsi que le café ou l'infusion.

	<i>Table d'hôte</i>	<i>À la carte</i>
<i>Tressé de doré canadien nappé d'une sauce au Seyval du vignoble de l'Orpailleur et à la moutarde de Meaux et thym</i>	34 \$	24 \$

Vins suggérés : La Chablienne la serène cuvée 2005,
Chablis, Bourgogne (blanc)
Château Bonnet, Entre-deux-Mers, Bordeaux (blanc)

<i>Suprême de pintade de St-Sabine à la Brise du Vigneron de la Fromagerie des Cantons effleuré d'une sauce à l'hydromel des Frères Miel</i>	33 \$	23 \$
--	-------	-------

Vins suggérés : Kendall-Jackson Réserve, Californie (blanc)
Château Canon de Brem, Bordeaux (rouge)
Quinta das Setencostas, Portugal (rouge)

<i>Crevettes en papillon farcies au crabe parfumé à la coriandre et au gingembre, sauce crème et vin blanc des Artisans du terroir</i>	33 \$	23 \$
--	-------	-------

Vin suggéré : Willm réserve, Alsace, (blanc)

Table d'hôte À la carte

*Filet mignon de bœuf et son ail bio du Québec confit
agrémenté d'une sauce au vin rouge des Artisans du
terroir* 35 \$ 25 \$

Vins suggérés : Ortas Rastreau, Côtes du Rhône Villages,
Vallée du Rhône (rouge)
Osogoos Larose Le Grand Vin,
Canada, Colombie-Britannique (rouge)

*Mignon de porc de la Ferme Désourdy en croûte de
sésame et de miel des Miels Morand, gratiné au Bocké
de la Fromagerie Champêtre avec son coulis de figue* 28 \$ 18 \$

Vins suggérés : Herederos del Marqués de Riscal, Rueda,
Espagne (blanc)
Tsantalis, Rapsani, Grèce (rouge)
Borsao Crianza, Campo de Borja, Espagne (rouge)

*Poivron doux aux petits légumes sautés, déglacé
au vin blanc l'Orpailleur et son chèvre grillé* 24 \$ 14 \$

Vins suggérés : Sterling Vintner's Collection, Californie (blanc)
Château de la Chaize, Brouilly, Beaujolais (rouge)

*Carrié d'agneau de Nouvelle-Zélande en
chapelure aux herbes de Provence et sa sauce aux
deux moutardes* 45 \$ 35 \$

Vins suggérés : Jacob's Creek, Shiraz, Australie (rouge)
Syrah EXP Toasted Head, Californie (rouge)
Osogoos Larose Le Grand Vin,
Canada, Colombie-Britannique (rouge)

	<i>Table d'hôte</i>	<i>À la carte</i>
<i>Bavette de wapiti aux échalotes confites et à l'Archer du Cep d'Argent</i>	35 \$	25 \$

Vins suggérés : Château de Grézels, Cahors 2005,
France, Sud-Ouest (rouge)
Osogooos Barosx Le Grand Vin,
Canada, Colombie-Britannique (rouge)
Syrah EXP Toasted Head, Californie (rouge)

<i>Étagé de mignon de veau du Québec et ses pleurotes de chez Maty accompagné d'une louchette de sauce à la Part des Anges de l'Orpailleur</i>	38 \$	28 \$
--	-------	-------

Vins suggérés : Château Eugénie, Cahors, France, Sud-Ouest (rouge)
Artazuri, Navarre, Espagne (rouge)

<i>Poêlée de pétoncles parfumées au cari rouge et sabayon à la Folie du Vigneron du Vignoble de la Baugé</i>	41 \$	31 \$
--	-------	-------

Vins suggérés : Château de Roquetaillade La Grange,
Graves, Bordeaux (blanc)
Willm réserve, Alsace (blanc)

<i>L'assiette de fromages du terroir québécois</i>	9 \$ <i>(en supplément)</i>	9 \$
--	--------------------------------	------

<i>Les délices du pâtissier</i>		6 \$
---------------------------------	--	------

<i>Café ou infusion</i>		2 \$
-------------------------	--	------



*Notre Chef, David Deslandes,
vous souhaite Bon appétit!*