

La Rotonde (Hôtel Castel & Spa Confort)

Inspirations du chef

La table d'hôte 3 services comprend le choix;
d'une entrée, d'un plat principal, d'un dessert ainsi que le café ou l'infusion.

Ajoutez le potage et le granité pour seulement 6 \$.

Table d'hôte
3 services

Les Préludes

Crème brûlée de foie gras en cuillère et figues confites.

3 \$
(en supplément)

Mesclun de laitue hydroponique du Campagnard à l'huile parfumée à l'échalote et vinaigre balsamique.

Terrine de canard du lac-Brome aux tomates séchées, pesto, olives noires et ses perles de La Flambée du Vignoble de la Bauge.

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

Les délices de la table

Mignon de boeuf aux pleurotes de Chez Maty, sauce au vin rouge du Vignoble :
Les Artisans du terroir.

38 \$

Suprême de volaille à Les Folies du Vigneron du Vignoble de la Bauge et sa
tombée de poireaux à la crème.

35 \$

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

35 \$

Filet de porc Nagano mariné à Le Glacé des Vergers de la Colline et moutarde
de Meaux

35 \$

Pavé de saumon poché aux Folies du Vigneron du Vignoble de la
Bauge nappé d'une sauce crème.

35 \$

Les délices du pâtissier

Café ou infusion

Taxes et pourboire non inclus.