



Le Guide Restos Voir 2008 en prévente dès maintenant

ALOUE .VOIR.CA

■ SAGUENAY ■ QUEBEC ■ MAURICIE ■ ESTRIE ■ MONTRÉAL ■ GATINEAU/OTTAWA ■ HOUR.CA ■ OTTAWA XPRESS

Guide Restos Voir GRX08

dans le Guide Restos recherche GO

ACCUEIL SOCIÉTÉ MUSIQUE CINÉMA ARTS DE LA SCÈNE ARTS VISUELS LIVRES RESTOS TOURNÉE DES RÉGIONS

■ Accueil ■ Guide Restos: Montréal - Québec - Outaouais/Ottawa - Régions

- Montréal
- Tous les quartiers
- Toutes les origines
- Tous les prix
- Une étoile ou plus

SÉLECTIONNER

La Tablee du pont couvert



COORDONNÉES

5675, route 147, Milby Estrie 819 837-0014

Où : Sherbrooke

Site Internet: Visitez!

GUIDE RESTOS VOIR

Origine: Amérique du Nord

Évaluation de Voir

Cuisine: ★★★★★ Service: ★★★★★ Décor: ★★★☆☆

Prix pour 2 personnes

Soir: 100 \$ Midi: 0 \$

Caractéristiques



UNE QUESTION?

-Posez une question à nos chroniqueurs

INFOS

-A propos du Guide -Comment utiliser le Guide

La Tablee du pont couvert

Le chef André La Palme aime parler de ce qu'il vous sert: truite d'East Hereford, cerf rouge de Stanstead, canard de Stoke, asperges de Compton, fromages de chèvre de Waterville... D'ici, vous survolez tout le terroir de l'Estrie. Les surprises ne manquent pas: connaissez-vous la truite «des Bobines»? Le canard des «Bontés divines»? Après un séjour au fumoir de l'amphitryon, ils deviennent mousse de truite fumée ou copeaux de magret fumé. Le cidre de glace du Domaine Félibre parfume un sabayon sur framboises locales, qu'on a couronné de Chantilly et orné d'une framboise jaune ou bleue. Le pain? Une recette amérindienne que le chef préserve jalousement. Attendez-vous en face du pont couvert de Milby et goûtez les Cantons-de-l'Est.

Dernière Visite : 29 juin 2007

commentaires des membres

Vous connaissez ce restaurant? Commentez-le!



Page 1 de 1

Écrivez votre commentaire!

en prenant soin de respecter les critères d'approbation

Les renseignements identifiés en bleu demeureront confidentiels [politique de confidentialité] Prière d'indiquer vos prénom et nom véritables.

Votre prénom (véritable svp) :

Votre nom (véritable svp) :

Votre courriel :

Confirmez votre courriel :

Titre de votre commentaire (max. 150 caractères)

Votre commentaire (max 2000 caractères)