

Le Chef Stéphane Lo Ré prépare une cuisine de saison subtile, alliant avec beaucoup de délicatesse les saveurs. Il sélectionne avec soin ses produits et déniche de véritables trésors du terroir pour élaborer ses recettes. Il signe une cuisine originale et cherche avant tout à se faire plaisir lorsqu'il reçoit ses clients autour de sa table d'hôtes.

Le chef peut préparer sur demande et lors de la réservation, des plats sans gluten et végétariens .

Please find an English version of the menu at the end .

C'est l'occasion de lui faire confiance et de vous laisser tenter par une expérience unique. Soyez curieux et découvrez de nouvelles saveurs culinaires. Faites-vous plaisir en dégustant le Menu Carte Blanche du Chef !

Le menu Carte blanche de 4 services est à \$50.00

Ou

Le menu Carte blanche de 5 services est à \$60.00

Notre menu table d'Hôtes comprend 4 services , un choix d'entrées, potage ou glace digestive, un choix de plat principal et un dessert.

La Table d'Hôtes

Le choix des entrées	carte	table d'hôtes
Parloutes farcies au millet, chorizo et fenouil, jus de coquillage	13.00	0.00
Pogo de canard aux argousiers, compoté de fruits secs	12.00	0.00
Gravlax de bœuf au poivre, pommes rôties, crème citronnée	14.00	4.00
Cromesquis d'escargots, chutney de courges, moutarde, comtomme	11.00	0.00
Tartare aux 2 viandes ou 2 Saumons Bio fait au couteau, mayonnaise épicée	14.00	4.00
Foie gras de canard Au Torchon, moutarde de fruits maison	20.00	10.00

Potage du jour ou Glace digestive

Le choix des plats principaux

• Tartare aux 2 saumons Bio ou aux 2 viandes fait au couteau, mayonnaise épicée	30.00	40.00
Filet de Doré, moules au vin blanc, accras de courgettes, safran	32.00	43.00
• Risotto du chef	27.00	39.00
• Tête de filet d'épaule bœuf Angus aux poivres des Dunes	35.00	50.00
• Suprême de canard du Lac Brome au cidre de glace *	33.00	45.00
• Crevettes sautées, tortellinis au crabe, céleri, bisque citronnelle	37.00	52.00

• la carte des desserts

* Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est est la marque régionale qui certifie que les aliments qui portent cette marque sont cultivés, produits ou préparés par des entreprises des Cantons de l'Est.

Desserts

À la carte

Les Desserts	carte	table d'hôte
Le moelleux aux marrons, mousse pain d'épices, clémentines confites	\$ 9	
Le muffin aux courges, poires pochées, crème glacé courge et caramel D'Ungava	\$ 10	+ \$1.50
Crème brûlée façon Lo Ré	\$9	
Gâteau mousse au chocolat Guayaquil et chocolat chaud	\$ 9	
La triologie sucrée du Lo Ré	\$8,50	
L'assiette de fromages	\$ 15,00	+ \$ 8.00