

MENU BRUNCH

Offert les samedis et dimanches
Servi de 11h30 à 14h30

Notre mimosa 13⁷⁵
Jus d'orange, vin mousseux

Rosé Pamp' 13⁷⁵
Jus de pamplemousse, vin rosé

Votre choix de plat 25.²⁵
Amuse-bouche, mignardise et café filtre inclus

Burrata
Tomate, vinaigrette M le miel à la rhubarbe

Salade d'asperges
Épinards, lentilles, saucisson Lonza, sauce gribiche

Guédille aux crevettes
Salade

Le bûcheron
"Grilled cheese" de pain doré au fromage Migneron, œuf au plat, champignons, salade

Gravlax d'omble chevalier
Blini, deux œufs pochés, rabiole, sauce hollandaise

Rôti de porc
Salade de pommes de terre, vinaigrette au jus de viande

Les à côtés

Expresso, Allongé 4.⁵⁰
Cappuccino 5.⁹⁵


Expérience Brunch Panoramique

L'occasion parfaite de savourer notre menu estival tout en fraîcheur qui inclut verrine, assiette au choix, mignardise, mimosa et découverte de paysages spectaculaires à bord d'une télécabine la journée même
50.⁷⁵

MENU SOIR

Entrées

Asperges 13.⁷⁵
Rabiole, œufs de saumon, sabayon au verjus

 Crevettes nordiques 19.²⁵
Gaspacho, concombre, menthe, basilic

Tartare de veau 14.²⁵
Huile de sapin, chips de pommes de terre

 Demi-Burrata 14.²⁵
Tomates, vinaigrette à la rhubarbe

 Charcuteries (pour deux personnes) 24.⁵⁰


Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) 24.⁵⁰

Plats

Gnocchis 28.⁷⁵
Champignons sauvages, épinards

Omble chevalier grillé 33.⁵⁰
Céleri-rave, haricots, radis, rhubarbe

 Boeuf grillé 34.²⁵
Pommes de terre, champignons, sauce au vin rouge

 Flétan 44.⁷⁵
Betteraves, fenouil fermenté, sauce bisque

 Grillade du jour PM

Dessert

Panna cotta au lait de brebis et rhubarbe 10.⁵⁰

Pavé au chocolat et noisettes 13.⁷⁵

Dessert de saison 10.⁵⁰



Inclus en forfait, menu sujet à changement



BRUNCH MENU

Served on Saturdays and Sundays
from 11:30 AM to 2:30 PM

Our Mimosa 13⁷⁵
Orange Juice, Sparkling Wine

Rosé Pamp' 13⁷⁵
Grapefruit Juice, Rosé Wine

Your choice of Main Course 25.25
Amuse-bouche, Mignardise and Filter Coffee Included

Burrata Cheese
Tomatoe, Honey and Rhubarb Vinaigrette

Asparagus Salad
Spinach, Lentils, Lonza Dry Sausage, Gribiche Sauce

Northern Prawn Roll
Salad

"Le Bûcheron"
Mignerone Cheese and French Toast Grilled Sandwich, Fried Egg, Mushrooms, Salad

Cured Char
Blini, Poached Eggs, White Turnip, Hollandaise Sauce

Roast Pork
Potatoe Salad, Vinaigrette with Gravy

Sides

Espresso, Americano 4.⁵⁰
Cappuccino 5.⁹⁵

Panoramic Brunch Experience

The perfect opportunity to savor our fresh summer menu which includes verrine, plate of your choice, mignardise, mimosa and discovery of spectacular landscapes aboard a gondola the same day


50.⁷⁵



DINNER MENU


Starters

Asparagus 13.⁷⁵
Turnip, Mujjol Caviar, Verjuice Zabaglione Cream

 Deep-water Prawns 19.²⁵
Gazpacho, Cucumber, Mint, Basil

Veal Tartare 14.²⁵
Oil flavored with Pine Tree, Potatoe Chip

 Half-Burrata 14.²⁵
Tomatoes, Vinaigrette with Rhubarb


 Cured Meats (for two) 24.⁵⁰
Cheeses from Charlevoix platter (for two) 24.⁵⁰

Main Courses

Ravioli with Spinach and Ricotta 28.⁷⁵
Lentils, Parsnip, Tomatoe

Grilled Char 33.⁵⁰
Celeriac, French Beans, Radish, Rhubarb

 Grilled Piece of Beef 34.²⁵
Potatoes, Mushrooms, Red Wine Sauce with Shallots

 Halibut 44.⁷⁵
Beets, Fennel, Bisque Sauce

 Today's Barbecued Meat **MP**

Dessert

Panna Cotta with Ewe's Milk and Rhubarb 10.⁵⁰

Chocolate and Hazelnut Mousse 13.⁷⁵

Seasonal Inspiration 10.⁵⁰



Included in Meal Plan, changes on menu may occur

