



## Carte de saison

Eventail de melon de Cavaillon et jambon San Daniele	Chf 38.00
Salade de tomate « Cœur de bœuf » à la grecque	Chf 26.00
Croustillant de chèvre frais de Glion à l'huile de nos noix	Chf 26.00
Salade de fond d'artichaut et homard vinaigrette de truffes	Chf 46.00
Terrine de foie gras de canard et sa brioche, Griottines et pistache	Chf 44.00

*20 CHF*

Bouillon de légumes au quinoa et pousses d'épinard	Chf 20.00
--	-----------

*20 CHF*

Pavé de saumon d'Ecosse confit au beurre d'amandes, rapée de choux fleur à l'estragon	Chf 44.00
Loup de mer parfumé au fruit de la passion, riz Vénéré	Chf 48.00
Omble chevalier à la plancha, méli-mélo de légumes du jardin	Chf 46.00

*20 CHF*

Tournedos en « portefeuille » champignons des bois à la crème, nouillettes fines maisons	Chf 52.00
Sauté de pointes de filet de bœuf au curry de Madras	Chf 46.00
Ananas et pois gourmand, riz Basmati	
Chopes d'agneau grillées, fine ratatouille niçoise, pommes Darphin	Chf 48.00
Caille des Dombes poêlée, sauce périgourdine, haricots verts et fève du marais	Chf 46.00

*20 CHF*

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes)	Chf 32.00
Pavlova aux framboises et confit de citron	Chf 22.00
Soupe de fruits rouges, glace vanille	Chf 22.00
Assortiment de desserts Victoria	Chf 26.00

*Nous vous remercions de choisir vos desserts en début de repas*

*20 CHF*

# VICTORIA

## GLION