



| | |
|---|------------|
| Terrine de chevreuil maison aux petits fruits, sauce Cumberland | Chf 28.00 |
| Salade automnale au filet de cerf mariné par nos soins et céleri Waldorf | Chf 30.00 |
| Demi homard à la française | Chf 54.00 |
| Cassolette de champignons des bois et brisures de châtaignes | Chf 32.00 |
| Ravioles aux champignons des bois, coulis de potimarron et graines de courge | Chf 38.00 |
| Escalope de foie gras poêlée à la mousseline de panais | Chf 42.00 |
| ☛ ☛ | |
| Velouté de potiron aux croûtons | Chf 22.00 |
| Crème de marrons | Chf 22.00 |
| ☛ ☛ | |
| Omble chevalier à la plancha sur un lit de poireaux, sauce à l’Absinthe du Val-de-Travers | Chf 46.00 |
| Loup de mer poché sur un lit de fenouil à l’orange et pousses d’épinards | Chf 48.00 |
| Tagliatelle larges de homard et légumes, sauce corail | Chf 52.00 |
| ☛ ☛ | |
| Selle de chevreuil Baden - Baden et ses garnitures (2 pers.) | Chf 130.00 |
| Noisettes de chevreuil rôties, sauce poivrade, spätzli maison | Chf 48.00 |
| Suprême de faisan Souvaroff, étuvée de choux frisés, pommes cocottes | Chf 48.00 |
| Caille des Dombes désossée et poêlée aux raisins et champignons, gnocchi piémontais | Chf 48.00 |
| Côte de veau forestière | Chf 54.00 |
| Sauté de pointes de filet de bœuf au curry de Madras, ananas grillé, riz Basmati | Chf 42.00 |
| ☛ ☛ | |
| Soufflé chaud au Grand-Marnier au coing (20min.) | Chf 34.00 |
| Tarte fine aux pommes et miel, glace vanille | Chf 24.00 |
| Parfait glacé chocolat brownies, caramel au beurre salé | Chf 24.00 |
| Paris-Brest | Chf 25.00 |
| ☛ ☛ | |

VICTORIA
GLION