



Salade de rampon et betterave aux truffes noires du Périgord	CHF 36.00
Buisson de St Jacques à la fondue de tomate acidulée	CHF 38.00
6 huîtres Marennes d'Oléron et pain noir beurré servie avec vinaigre à l'échalotte	CHF 36.00
Homard et quinoa, vinaigrette orange, passion, grenade	CHF 48.00
Salade gourmande composée de foie gras, haricots verts et saumon fumé huile de nos noix	CHF 44.00
<b>☛ ☛</b>	
Tagliatelles larges aux truffes et julienne de légumes	CHF 36.00
Crème de choux fleur aux huîtres	CHF 24.00
<b>☛ ☛</b>	
Loup de mer grillé, mousseline de céleri, jus de betterave et perles de grenade	CHF 48.00
Escalope de saumon d'Ecosse et son velouté de crustacés	CHF 44.00
Cassiolette de St Jacques et langoustines sur un risotto parfumé aux zestes de Cumbawa	CHF 46.00
Ombre chevalier poêlé, beurre battu au soja, aubergines et duxelles de champignons	CHF 44.00
<b>☛ ☛</b>	
Tournedos poêlé, sauce crème aux champignons des bois, gnocchi maison	CHF 54.00
Poitrine de volaille au paprika, spätzlis maison, fine ratatouille niçoise	CHF 44.00
Côte de veau du pays, poêlée, salsifis aux truffes	CHF 54.00
Chope d'agneau de Sisteron aux fines herbes, pomme darphin	CHF 44.00
Sauté de pointes de filet de bœuf au curry de Madras, riz basmati, pois gourmands, ananas rôti	CHF 42.00
<b>☛ ☛</b>	
Soufflé au Grand-Marnier	CHF 34.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	CHF 24.00
Vacherin revisité aux agrumes et chocolat	CHF 22.00
Assortiment de desserts Victoria	CHF 26.00

**VICTORIA**  
GLION