



Carte des mets

Hors d'œuvre

Ballottine de canettes sauvages aux petits fruits, réduction de porto et huile de pistache	32.-
Petite salade printanière de caille à la Solognote au vinaigre balsamique	42.-
Foie gras d'oie mi-cuit servi en terrine, gelée et petites brioches	48.-
Cocktail de crevettes aux tomates confites et avocats	34.-
Saumon fumé d'Ecosse et mariné à l'aneth, mousseline de raifort	45.-
Langoustines à la vinaigrette tiède et sa petite salade de saison	45.-
Salade de homard breton à l'huile de truffes noires	54.-

Potages

Crème de tomate au basilic	18.-
Bisque de crustacés à l'Armagnac	24.-
Potage de légumes du jardin	16.-
Consommé aux brunoises et moelle	18.-

Entremets

Gnocchi piémontaise au gorgonzola ou à la tomate, éclats d'olives et basilic	24.-
Feuilleté de champignons des bois	32.-

Poissons

Pavé de saumon frais grillé, sauce Hollandaise et petits légumes	44.-
Sole de l'Atlantique meunière ou grillée	56.-
Filet d'omble chevalier du lac poché au beurre blanc et julienne de légumes	46.-
Truite du vivier au bleu, beurre fondu et pommes natures	40.-

VICTORIA
GLION



Plat du jour du Chariot

Foie de veau à l'Anglaise, pommes paille, tomates étuvées	48.-
Rognon de veau poêlé à la ciboulette et échalote, riz pilaf	48.-
Emincé de veau aux champignons frais de saison, rösti bernois	48.-
Suprême de pintade fermière poêlée au sautoir, champignons de la forêt et risotto milanais	50.-
Carré d'agneau de Sisteron aux herbes, pommes galettes, ratatouille niçoise (2 pers.)	120.-
Petit coquelet de la ferme rôti nature et son jus	48.-
Côte de veau à l'os fleuriste, pommes cocottes	54.-

Grillades

Tournedos, sauce Béarnaise	58.-
Chateaubriand, sauce Béarnaise (2 pers.)	120.-
Cœur de filet à la Périgourdine (2 pers.)	128.-
Entrecôte poêlée au Pinot Noir et échalotes	52.-
Côte de bœuf, sauce Choron (2 pers.)	124.-

Nos spécialités sont accompagnées de pomme Darphin ou noisettes et cassolette de légumes

Plateau de Fromages

Desserts

Symphonie de sorbets maison et fruits frais	18.-
Parfait au mocca et marquise au chocolat	20.-
Cassolette de figues aux zestes d'orange et glace vanille	22.-
Mousse au chocolat noir et crème de gruyère	22.-

Ainsi que notre succulent chariot de desserts maison 26.-
Le tout accompagné de nos petits sablés

VICTORIA

GLION