



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	38.-
Langoustines à la vinaigrette tiède et sa petite salade de saison	45.-
Salade de homard breton à l'huile de truffes noires	56.-

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	28.-
Feuilleté de champignons des bois	36.-

Poissons

Pavé de saumon frais grillé, sauce Hollandaise et petits légumes	44.-
Sole de l'Atlantique meunière ou grillée	62.-
Filet d'omble chevalier du lac poché au beurre blanc et julienne de légumes	52.-

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	54.-
Suprême de pintade fermière poêlée au sautoir, champignons de la forêt et risotto milanais	54.-
Carré d'agneau de Sisteron aux herbes, pommes galettes, ratatouille niçoise (2 pers.)	64.-
/p.	
Petit coquelet de la ferme rôti nature et son jus	56.-
Côte de veau à l'os fleuriste, pommes cocottes	62.-

Grillades

Tournedos, sauce Béarnaise	62.-
Chateaubriand, sauce Béarnaise	(2 pers.) 64.-/p.
Cœur de filet à la Périgourdine	(2 pers.) 64.-/p.
Entrecôte poêlée au Pinot Noir et échalotes	56.-
Côte de bœuf, sauce Choron	(2 pers.) 62.-/p.

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	24.-
Cassolette de figues aux zestes d'orange et glace vanille	28.-
Mousse au chocolat noir et crème de Gruyère	26.-
Le soir, retrouvez notre chariot de desserts maison	26.-

VICTORIA

GLION