



Légende

 Sans gluten  Végétarien

Origine de la viande
Suisse (sauf contre-indication)

WiFi-Victoria Guest



Instagram



www.victoria-glion.ch

CARTE DES METS





Hors d'Œuvre

| | |
|---|-----------|
| Feuilleté aux champignons des bois | CHF 36.00 |
| Artichauts et betteraves à la vinaigrette de noix | CHF 28.00 |
| Carpaccio de Saint-Jacques aux pommes et noisettes | CHF 36.00 |
| 6 huîtres Marennes d'Oléron n°2 | CHF 36.00 |
| Langoustines grillées à la vinaigrette et petite salade de saison | CHF 46.00 |
| Salade de Homard Breton à la truffe noire du Périgord | CHF 56.00 |
| Terrine de foie gras de canard, chutney aux agrumes et sa brioche | CHF 42.00 |
| Saumon fumé d'Ecosse et sa mousse de raifort | CHF 38.00 |
| Escalope de foie gras poêlée aux pommes et airelles | CHF 44.00 |
| Bouquet de salade de saison rampon et betterave | CHF 22.00 |

Potages



| | |
|----------------------------------|-----------|
| Bisque de crustacés et homard | CHF 28.00 |
| Potage de légumes du jardin | CHF 18.00 |
| Velouté aux champignons des bois | CHF 26.00 |



Entremets

| | |
|---|-----------|
| Ravioles maison d'épinard et ricotta avec une émulsion de cresson de fontaine | CHF 42.00 |
| Risotto aux champignons | CHF 39.00 |

Poissons



| | |
|--|-----------|
| Risotto de Homard, sauce corail | CHF 58.00 |
| Sole de l'Atlantique Meunière ou grillé | CHF 64.00 |
| Truite de Chamby aux amandes et endives | CHF 54.00 |
| Coquilles Saint-Jacques à la plancha, haricots coco et émulsion potimarron | CHF 56.00 |

Sélection du boucher



| | |
|---|-----------|
| Foie de veau à l'anglaise, pomme Macaire et tomate provençale | CHF 48.00 |
| Emincé de veau aux champignons, rösti bernois et fagot de haricots | CHF 54.00 |
| Supreme de volaille de Bresse, sauce vin jaune et morilles, spätzli maison et légumes de saison | CHF 64.00 |
| Rognons de veau poêlés à l'échalotte et ciboulette, haricots verts et riz pilaf | CHF 48.00 |
| Sauté de pointes de bœuf, sauce poivre vert, choux-fleurs, salsifis, tagliolini | CHF 54.00 |
| Magret de canard aux 5 baies, mousseline de panais et carottes glacées | CHF 54.00 |
| Tournedos de bœuf Rossini, pomme darphin et légumes de saison | CHF 64.00 |
| Entrecôte de bœuf, beurre Café de Paris et pomme Pont Neuf | CHF 58.00 |



Nos découpes sur Guéridon

| | |
|--|--------------|
| Le Châteaubriand (min. 2 pers.) | CHF 66.00/p. |
| Le Cœur de Filet (min. 2 pers.) | CHF 66.00/p. |
| Nos pièces de bœuf vous sont proposées en deux services, servies avec des pommes darphin ainsi qu'une cassolette de légumes de saison. | |
| Sauce à choix : (béarnaise, périgourdine, choron) | |
| Le Carré d'agneau de Sisteron rôti aux herbes et son jus, pomme darphin et fine ratatouille Niçoise (min. 2 pers.) | CHF 72.00/p. |



Desserts

| | |
|---|-----------|
| Soufflé au chocolat, crème anglaise à la Chartreuse verte | CHF 36.00 |
| Vacherin Granny Smith, coriandre | CHF 26.00 |
| Fraîcheur coco aux agrumes | CHF 26.00 |
| Tartelette au riz au lait et fruit de la passion | CHF 26.00 |
| Symphonie de sorbet et fruits frais | CHF 24.00 |