



Carte d'hiver 2024/25

Hors d'œuvre

6 huîtres Marennes d'Oléron n°2 servies avec pain noire beurré et vinaigre à l'échalote	CHF 36.00
Carpaccio de Saint-Jacques aux pommes et noisettes	CHF 38.00
Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et aux aïelles	CHF 44.00
Terrine de foie gras de canard, chutney d'agrumes et sa brioche	CHF 42.00
Mille-feuille d'artichauts et betteraves à la vinaigrette de noix	CHF 36.00
Salade de rampon aux truffes noires	CHF 36.00

Soupe

Velouté aux champignons	CHF 26.00
-------------------------	-----------

Poisson

Risotto de homard, sauce corail	CHF 62.00
Truite de Chamby aux amandes et endives	CHF 54.00
Coquilles Saint-Jacques, haricots coco et émulsion de potimarron	CHF 56.00

Plats principaux

Suprême de volaille de Bresse, sauce au vin jaune et aux morilles, Spätzlis maison, brocolis et salsifis	CHF 64.00
Sauté de pointes de bœuf sauce au poivre vert, taglierini, fagot de haricots	CHF 54.00
Tournedos de bœuf Rossini, galettes de pommes de terre	CHF 64.00
Raviole maison à la ricotta et aux épinards, émulsion de cresson de fontaine, trilogie de patate douce	CHF 42.00

Desserts

Soufflé au Grand Marnier à commander en début de repas	CHF 34.00
Vacherin glacé aux agrumes	CHF 28.00
Feuille à feuille au chocolat et poire aux épices	CHF 28.00
Assortiment de desserts Victoria	CHF 28.00

VICTORIA
GLION