



Légende

 Sans gluten  Végétarien

Origine de la viande  
Suisse (sauf contre-indication)

WiFi-Victoria Guest



Instagram



[www.victoria-glion.ch](http://www.victoria-glion.ch)

## CARTE DES METS





## Hors d'Œuvre

Terrine de chevreuil maison, confit d'oignons, herbes et pickles		CHF 34.00
Demi-homard aux artichauts, crémeux aux herbes		CHF 54.00
Effeillé de filet de cerf séché maison, mesclun et petits fruits		CHF 28.00
Caille de la Dombes poêlée aux raisins		CHF 38.00
Langoustines grillées, vinaigrette de tomate acidulée et son mesclun		CHF 48.00
Salade automnale, vinaigrette de noisettes		CHF 26.00
Vol-au-vent de champignons des bois et châtaignes à la livèche		CHF 34.00
Œuf poché, mousseline de panais au café et mouillettes		CHF 28.00

## Potages



Velouté de bolets aux noisettes torréfiées		CHF 24.00
Crème de potimarron et croûtons		CHF 24.00
Crème de tomate		CHF 22.00
Bisque de homard		CHF 32.00



## Plats végétariens

Ravioles aux champignons et son bouillon forestier		CHF 42.00
Risotto aux saveurs automnales		CHF 42.00

## Poissons



Sole de l'Atlantique meunière ou grillée		CHF 68.00
Loup de mer à la plancha, beurre au caviar rouge, barigoule d'artichaut et pommes nature		CHF 68.00
Truite de Chamby poêlée aux amandes et brocoli		CHF 48.00
Risotto de homard et petits légumes		CHF 56.00

## Sélection du chasseur



Médailon de chevreuil, sauce poivrade et ses accompagnements traditionnels		CHF 64.00
Lièvre à la royale, polenta à l'ancienne et choux de Bruxelles sautés		CHF 54.00
Tournedos de bœuf poêlé, sauce béarnaise, pommes rissolées et pressée de légumes		CHF 64.00
Suprême de faisan façon Rossini, mijoté de choux et noisettes de pommes Dauphine		CHF 58.00
Emincé de veau zurichoise, rösti bernois, haricots verts		CHF 54.00
Sauté de pointes de bœuf aux cinq poivres, tagliolini et carottes confites		CHF 48.00
Rognons de veau à la ciboulette, riz mi-sauvage, haricots verts		CHF 48.00



## Nos découpes sur Guéridon

Selle de chevreuil Baden-Baden, sauce grand veneur et ses garnitures de saison		CHF 74.00/p.
Le Châteaubriand (min. 2 pers.)		CHF 64.00/p.
Le Cœur de Filet (min. 2 pers.)		CHF 64.00/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  ou périgourdine		
Le Carré d'agneau de Sisteron rôti aux herbes et son jus, pomme Darphin et fine ratatouille niçoise (min. 2 pers.)		CHF 76.00/p.



## Desserts

Soufflé à la crème de cassis, poêlés de cassis à l'huile d'olive vanillée et glace vanille		CHF 32.00
Blanc manger caramélisé, gel yuzu et sorbet citron vert		CHF 26.00
Pomme gala confite au vin blanc de Lavaux, céleri branche		CHF 26.00
Le Chocolat : Ganache chocolat 64% crémeux, chocolat lait 40% infusé à la badiane, sablé noisette		CHF 28.00
Palette de glaces et sorbets de saison		CHF 26.00