



Légende



Sans gluten



Végétarien

Origine de la viande

Suisse (sauf indication contraire)

WiFi-Victoria Guest



Instagram



www.victoria-glion.ch

CARTE DES METS





Hors d'Œuvre

Terrine de foie gras de canard, chutney de saison, brioche maison	CHF 38.00
Vol-au-vent de champignons des bois et châtaignes à la livèche 	CHF 36.00
Langoustines grillées, vinaigrette de tomate acidulée, mesclun	CHF 48.00
Ravioles ouvertes de canard confit, champignons, potimarron	CHF 42.00
Pâté en croûte de saison, confiture d'oignons rouges	CHF 38.00
Salade automnale, viande de cerf séchée par nos soins 	CHF 26.00
Œuf parfait, côte de bettes, crémeux châtaigne 	CHF 28.00

Potages



Velouté de bolets aux noisettes torréfiées  	CHF 24.00
Crème de potimarron, croûtons, huile de courge 	CHF 24.00
Crème de tomate  	CHF 22.00
Bisque de homard	CHF 32.00
Potage aux légumes  	CHF 24.00



Plats végétariens

Ravioles ricotta et épinards, sauce cresson 	CHF 38.00
Tagliatelles sautées aux champignons, crème de cognac 	CHF 42.00

Poissons



Sole de l'Atlantique à la grenobloise, légumes, pomme nature	CHF 68.00
Pavé de turbot poêlé, jus de coquillages, risotto de céleri	CHF 56.00
Tagliatelles de homard, sauce homardine	CHF 58.00
Filet d'omble chevalier, sauce au cresson, julienne de légumes pomme nature	CHF 48.00

Sélection du chasseur



Médaillons de chevreuil, sauce grand veneur ses accompagnements traditionnels	CHF 64.00
Lièvre à la royale, polenta à l'ancienne et choux de Bruxelles	CHF 54.00
Tournedos de bœuf, sauce béarnaise, pommes de terre croustillantes, légumes de saison	CHF 64.00
Côtes de cerf, sauce au porto, chou rouge, spätzli maison	CHF 62.00
Suprême de canard colvert, sauce aux cinq baies, chou pommé, carottes glacées à l'orange	CHF 58.00
Sauté de pointes de bœuf au curry madras, riz basmati, légumes de saison	CHF 48.00
Rognons de veau à l'échalote, röstis et haricots verts	CHF 48.00
Emincé de veau à la zurichoise, röstis et haricots verts	CHF 54.00



Nos découpes sur Guéridon

Selle de chevreuil Baden-Baden, sauce grand veneur accompagnements traditionnels	CHF 74.00/p.
Le Châteaubriand de bœuf (min. 2 pers.) 	CHF 64.00/p.
Le cœur de filet de bœuf (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 au choix: béarnaise  ou périgourdine	
Le Carré d'agneau de Sisteron rôti aux herbes et son jus, pommes Darphin et fine ratatouille niçoise (min. 2 pers.)	CHF 76.00/p.



Desserts

Le soufflé : soufflé au coing, sorbet bergamote	CHF 32.00
La pomme : Pomme Granny Smith en trois textures, gingembre, oseille	CHF 28.00
La figue : Figue rôtie au miel et aux quatre épices, réduction de vin rouge	CHF 28.00
Le chocolat : Profiteroles au chocolat fumé, glace noisette grillée	CHF 28.00
Symphonie de glaces et sorbets	CHF 26.00