



Carte d'été 2024

Hors d'œuvre

Eventail de melon de Cavaillon	Chf 22.00
Eventail de melon de Cavaillon avec jambon de Parme	Chf 32.00
Tomates et mozzarella au pistou provençal	Chf 28.00
Ceviche de dorade royale aux pickles	Chf 46.00
Terrine de foie gras de canard et sa brioche, griottines et pistaches	Chf 48.00

Potage

Gaspacho andalous	Chf 28.00
Gaspacho andalous au homard	Chf 46.00

Poissons

Filets de rougets grillés à la niçoise	Chf 56.00
Tagliatelle de homard du Maine, sauce corail	Chf 62.00

Plats

Caille des Dombes poêlée, sauce périgourdine, pommes rissolées et épinards au beurre	Chf 56.00
Mignon de veau poêlé à la forestière, spätzli et petits légumes du marché	Chf 58.00
Sauté de pointes de bœuf au curry de Madras, riz Basmati, pois gourmands et ananas rôti	Chf 52.00
Lasagne de légumes au gorgonzola	Chf 42.00

Desserts

Soufflé chaud au Grand-Marnier (20 minutes)	Chf 34.00
Soupe de fraises, glace vanille	Chf 24.00
Parfait glacé pistache et coulis d'abricot	Chf 26.00
Vacherin revisité aux fruits rouges	Chf 26.00
Assortiment de desserts Victoria	Chf 26.00

VICTORIA
GLION


RELAIS &
CHATEAUX