



| | |
|---|------------|
| Terrine de chevreuil maison aux petits fruits, sauce Cumberland | Chf 28.00 |
| Salade automnale au filet de cerf mariné par nos soins et céleri Waldorf | Chf 30.00 |
| Cassolette de champignons des bois et brisures de châtaignes | Chf 32.00 |
| Ravioles de saumon aux petits légumes, sauce crème | Chf 38.00 |
| Foie gras de canard à la gelée et sa petite brioche | Chf 45.00 |
| <i>et c.</i> | |
| Velouté de potiron aux croûtons | Chf 22.00 |
| Crème de marrons | Chf 22.00 |
| <i>et c.</i> | |
| Omble chevalier à la plancha sur un lit de poireaux, sauce au vin blanc | Chf 46.00 |
| Loup de mer poché sur un lit de légumes en juliennes, sauce homard | Chf 48.00 |
| Tagliatelle larges de homard et légumes, sauce corail | Chf 52.00 |
| <i>et c.</i> | |
| Selle de chevreuil Baden - Baden et ses garnitures (2 pers.) | Chf 130.00 |
| Noisettes de chevreuil rôties, sauce poivrade, spätzli maison | Chf 48.00 |
| Coquelet de la ferme rôti aux petits légumes de saison, pommes paille | Chf 48.00 |
| Caille des Dombes désossée et poêlée aux raisins et champignons, gnocchi piémontais | Chf 48.00 |
| Côte de veau forestière, nouillettes maison et légumes du jour | Chf 54.00 |
| Sauté de pointes de filet de bœuf au paprika et champignons, riz pilaf | Chf 42.00 |
| <i>et c.</i> | |
| Soufflé chaud au Grand-Marnier au coing (20min.) | Chf 34.00 |
| Tarte fine aux pommes et miel, glace vanille | Chf 24.00 |
| Moelleux au chocolat | Chf 24.00 |
| Assortiment de desserts | Chf 25.00 |
| <i>et c.</i> | |

VICTORIA
GLION