



Carte d'hiver 2022/23

Hors d'œuvre

Six huîtres Marennes d'Oléron n°2, servies avec une vinaigrette à l'échalote, pain noir beurré	Chf 36.00
Salade de rampon et betteraves à la truffe noire	Chf 36.00
Saumon « Gravlax » et ses blinis	Chf 45.00
Salade de noix de Saint-Jacques à la fondue de tomates acidulées	Chf 38.00
Terrine de foie gras de canard et son chutney aux poires	Chf 48.00

Poisson

Pavé de loup de mer en meunière de betteraves et câpres, pommes vapeur	Chf 48.00
Ombre Chevalier sur son lit de quinoa aux perles de grenade et zestes de combava	Chf 46.00
Cassolette de homard aux tagliatelles fraîches à l'encre de seiche	Chf 52.00

Viande

Tournedos de bœuf sauté « Châtelaine »	Chf 58.00
Côte de veau de nos « Monts » à la forestière et spätzli maison	Chf 54.00
Tian d'agneau de Sisteron et son jus à l'estragon, accompagné de boulgour aux éclats d'olives	Chf 48.00
Suprême de pintade fermière rôti, choux rouges et marrons glacés	Chf 44.00
Sauté de pointes de filet de bœuf au curry de Madras, riz Basmati	Chf 42.00

Desserts

Soufflé chaud au Grand-Marnier (20min.)	Chf 34.00
Tartelette déstructurée au chocolat et caramel	Chf 28.00
Parfait glacé praliné et chocolat	Chf 28.00
Assortiment de desserts Victoria	Chf 28.00

VICTORIA

GLION

