





Carte de printemps 2024

Asperges blanches de Cavailon

vinaigrette ou sauce mayonnaise 	en entrée	CHF 36.00
vinaigrette ou sauce mayonnaise 	en plat	CHF 44.00
avec jambon de Parme	en entrée	CHF 42.00
avec jambon de Parme	en plat	CHF 48.00
Salade pascalle aux asperges, copeaux de parmesan et jambon de Parme		CHF 36.00



Hors d'œuvres

Terrine de campagne à la gelée de Porto	CHF 32.00
Coquilles de St-Jacques et endives, vinaigrette au miel	CHF 38.00
Œuf poché et caviar d'aubergine, sauce tomate 	CHF 32.00
Ravioles maison à la ricotta et épinards 	CHF 34.00

Potage

Crème Argenteuil 	CHF 26.00
--	-----------

Plats principaux

Filet de truite de Chamby poêlé, velouté de petits pois et légumes printaniers, pommes vapeur	CHF 52.00
Tagliatelle de homard, sauce corail	CHF 62.00
Côte de veau poêlée, choux nouveaux et morilles à la crème	CHF 58.00
Tournedos d'agneau niçois aux olives et basilic	CHF 54.00
Sauté de pointes de filet de bœuf au curry de Madras, pois gourmands, ananas et riz basmati	CHF 48.00
Risotto aux asperges parfumé à l'ail des ours 	CHF 42.00
Crêpe fourrée à la mousseline de panais, poêlée de champignons des bois et légumes du jardin 	CHF 44.00

Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 min.)	CHF 36.00
Sphère chocolat et pistache, sauce chocolat	CHF 28.00
Soupe de fraises, glace vanille	CHF 24.00
Eclair à la rhubarbe et fraises	CHF 28.00
Assortiment de desserts Victoria	CHF 30.00

VICTORIA

GLION

