

Carte de printemps 2021

Hors d'œuvre

Asperges blanches de Cavaillon, comme 1er plat vinaigrette ou sauce mayonnaise	CHF 36.00
avec jambon de Parme	CHF 44.00
Asperges blanches de Cavaillon, en plat principal vinaigrette ou sauce hollandaise	CHF 46.00
avec jambon de Parme	CHF 54.00
6 Huitres Marennes d'Oléron n°2 servies avec leurs garnitures	CHF 36.00
Cocktail de crevettes et avocat, sauce Calypso	CHF 34.00
Salade de dent de lion à l'œuf poché, croûtons et lardons	CHF 24.00
Saint Jacques sur un lit de salade fondue, julienne de légumes	CHF 38.00
Duo de foie gras de canard et d'oie et sa brioche	CHF 42.00
Salade de homard aux juliennes de truffe	CHF 54.00
Feuilleté aux champignons sauvages à la crème	CHF 32.00

Potage

Crème d'asperge de Cavaillon	CHF 18.00
Potage de légumes taillés	CHF 16.00

Poissons

Omble chevalier poché, sauce au cresson, pommes vapeur	CHF 44.00
Loup de mer et langoustine sur un lit de légumes, riz Pilaf	CHF 48.00
Sole meunière ou grillée, légumes et pommes nature	CHF 54.00
Cassolette de homard et légumes frais braisés, risotto	CHF 56.00

Plats

Côte de veau poêlée aux morilles, légumes du marché, spätzli	CHF 54.00
Coquelet à la diable, tomate grillée, pommes paille	CHF 48.00
Suprême de pintade fermière rôtie, choux nouveaux, spätzli	CHF 48.00
Tian d'agneau rôti aux fines herbes, pommes rösti, ratatouille	CHF 43.00
Carré d'agneau et ses garnitures pour 2 pers.	CHF 120.00
Sauté de bœuf Stroganoff, riz Pilaf	CHF 44.00
Tournedos de bœuf grillé sauce périgourdine, et sa garniture	CHF 58.00
Châteaubriand sauce béarnaise et sa garniture	CHF 120.00

Desserts

Soufflé au Grand Marnier (20 min.)	CHF 34.00
Choux à la crème vanille et tartare de fraises	CHF 26.00
Symphonie de sorbets et fruits de saison	CHF 18.00
Feuilleté à la rhubarbe et sorbet fraise	CHF 26.00
Tartelette déstructurée au chocolat et caramel au beurre salé	CHF 28.00
Assortiment de desserts Victoria	CHF 28.00

VICTORIA
GLION