

Restaurant le Victoria

CHEF CHRISTOPHE FRUGIER

La Coupe de Champagne rosé - Demoiselle 14cl

19

ENTRÉES

L'ENTRÉE DU MOMENT

19

TARTARE DE DAURADE ROYALE AU « COUTEAU » CÉBETTE ET ZESTE DE CITRON VERT

20

CROUSTADE DE SOT-L Y- LAISSE À LA CRÈME DE MORILLES

22

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS, TRUFFE DE PRINTEMPS, ROQUETTE ET PARMESAN

21

LES CLASSIQUES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON », CHUTNEY DE FIGUES ET TOAST

26

Verre de Gewurztraminer 14cl

Vendanges Tardives

15

SAUMON FUMÉ DE LA MAISON NORDIQUE, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS

20 / 27

BURRATA AUX LÉGUMES CONFITS ET MESCLUN

22

POÊLÉE DE LÉGUMES AU WOK

24

Prix en euros

Taxes & service 15% inclus/ Une liste des allergènes est à votre disposition

Viandes bovines d'origine : France, Italie, Hollande, Allemagne

Viandes de porc, ovines d'origine : France, UK, Espagne

Volailles d'origine : France

Restaurant le Victoria

PLATS

LA PÊCHE DU JOUR
35

PAVÉ DE THON RÔTI, SAUCE VIERGE
34

DOS DE MAIGRE À LA PLANCHA, SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY MADRAS
29

LA PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR
35

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU ROMARIN, ACCOMPAGNÉ DE 2 GARNITURES AU CHOIX
74 *Pour 2 personnes*

CHÂTEAUBRIAND (220G) POÊLÉ, FAÇON ROSSINI (FOIE GRAS ET JUS TRUFFÉ)
42

GARNITURES AU CHOIX : SUGGESTION DU JOUR, HARICOTS VERTS FRAIS, PURÉE, POMMES
ALLUMETTES, RIZ BASMATI
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRES 7

PLATEAU DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE
16

DESSERTS

LA GOURMANDISE DU JOUR
11

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE, SORBET CITRON ET LIMONCELLO
15

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE THIBAUT
MOUSSE AU CHOCOLAT MANJARI, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CRÈME CHANTILLY
12

NAGE DE FRUITS ROUGE À LA VANILLE ET SES MERINGUES
12

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
10