

RESTAURANT LE VICTORIA – HÔTEL BEDFORD
REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE – NEW YEAR'S EVE CELEBRATION

Mercredi 31 décembre 2025 – Wednesday, December 31st, 2025

Menu 195€ par personne – per person

Coupe de champagne Taittinger & tarama truffé de la Maison Nordique sur blinis

Glass of Taittinger brut champagne & truffled tarama from Maison Nordique on blinis

Cœur de saumon fumé, crème de caviar et pommes de terre Ratte

Smoked salmon heart, caviar cream, and Ratte potatoes

Noix de Saint-Jacques en coquille, étuvée de poireaux et beurre fondu au safran

Scallops served in the shell, leek fondue and saffron butter

**Suprême de chapon fermier du Maine farci au foie gras, sauce Périgourdine,
mousseline de céleri**

Free-range du Maine capon supreme stuffed with foie gras, Périgord sauce, celeriac purée

Camembert truffé, petit mesclun

Truffled Camembert with a baby mesclun salad

Pavlova aux fruits exotiques et chantilly au mascarpone vanillée

Pavlova with exotic fruits and vanilla mascarpone whipped cream

Chef Christophe Frugier

Minuit au Relais , cocktail signé Lucas – à savourer au bar de l'hôtel Bedford

Midnight at the Relais, cocktail by Lucas – To be enjoyed at the Bedford hotel bar

Sublimez votre réveillon de la Saint Sylvestre avec du caviar de la Maison Nordique

Enhance your New Year's Eve Celebration with caviar from Maison Nordique

Caviar Oscietre Impérial de Sologne – En précommande – Please pre-order

30g = 105€ - 50g = 175€

RESTAURANT LE VICTORIA – HÔTEL BEDFORD
BRUNCH DU NOUVEL AN – NEW YEAR'S BRUNCH

Jeudi 1er Janvier 2026 – Thursday, January 1st, 2026

Menu 59€ par personne – per person

BUFFET

Assortiment de viennoiseries – Assortment of pastries

Œufs brouillés – Scrambled eggs

Galettes de pommes de terre – Hash browns

Saucisses de volaille – Chicken sausages

Bacon

Saumon fumé de la Maison Nordique – Smoked salmon from Maison Nordique

Queues de crevettes marinées – Marinated shrimp tails

Pâté en croûte de volaille, moutarde à l'ancienne –

Chicken pâté en croûte with wholegrain mustard

Salade de tomate mozzarella et basilic frais – Tomato, mozzarella and fresh basil salad

Emincé de curry de volaille fermière – Sliced free-range chicken curry

Risotto aux champignons et parmesan – Mushroom and parmesan risotto

Plateau de fromages de la ferme d'Alexandre

Cheese platter from Alexandre's farm

Pancakes

Assortiment de gâteaux – Selection of cakes

Yaourts et granola – Yogurt and granola

Cocktail Mimosa – Mimosa Cocktail

Boissons chaudes – Hot beverages

Sélection de jus – Selection of juices

Chef Christophe Frugier