

Restaurant Le Victoria

CHEF CHRISTOPHE FRUGIER

Champagne Taittinger Brut Réserve

Coupe (14cl) 18 - Bouteille (70cl) 89

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR

19

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

26

Verre de Gewurztraminer 14cl

Vendanges Tardives

15

TARTARE DE DAURADE ROYALE, AVOCAT, OIGNON ROUGE, CITRON VERT

20

BURRATA CRÉMEUSE, COPEAUX DE POUTARGUE, HUILE D'OLIVE

21

NOS CLASSIQUES

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

21 / 27

PÊCHE DU JOUR

36

PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR

36

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

PAVÉ DE CABILLAUD, SAUCE VIERGE, RISOTTO AUX ASPERGES VERTES
33

FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, POMMES ALLUMETTES
39

QUASI DE VEAU RÔTI, CRÈME DE MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE
38

CURRY DE LÉGUMES DE SAISON AU LAIT DE COCO, RIZ BASMATI
28

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :
HARICOTS VERTS FRAIS, PURÉE, POMMES ALLUMETTES, RIZ BASMATI
7

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE
16

DESSERTS

DESSERT DU JOUR
11

BABA AU RHUM, CHANTILLY LÉGÈRE AU MASCARPONE, ZESTE D'ORANGE
12

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA, CARAMEL BEURRE SALÉ, TUILE AMANDE
12

FRAISES AU CHOIX : NATURE, SUCRÉES, GLACE VANILLE OU CHANTILLY
13

INSTAGRAM : LEVICTORIA_HOTELBEDFORD