

Restaurant Le Victoria

CHEF CHRISTOPHE FRUGIER

MENU DU JOUR

PLAT + DESSERT : 42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 55€

* *UNIQUEMENT SUR LES SUGGESTIONS DU JOUR*

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 BAR « AU COUTEAU », CÉBETTE ET ZESTE DE CITRON VERT

20

POIREAUX TIÈDES, CRÈME DE BETTERAVES ET ŒUF MIMOSA

18

NOS CLASSIQUES

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

22/28

PÊCHE DU JOUR

36

PIÈCE DE BOUCHER DU JOUR

36

SALADE VICTORIA

MESCLUN, CREVETTES, HARICOTS VERTS, POMELOS, VINAIGRETTE MIEL-CITRON

27

INSTAGRAM : LEVICTORIA_HOTELBEDFORD

Restaurant Le Victoria

CHEF CHRISTOPHE FRUGIER

PLATS

DAURADE ROYALE À LA PLANCHA, HARICOTS VERTS ET SAUCE VIERGE
33

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS MINUTE, CRÈME AU PORTO, RIZ BASMATI
30

FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, POMMES ALLUMETTES
39

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN
26

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

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE
16

DESSERTS

DESSERT DU JOUR
12

ANANAS RÔTI AUX FRUITS DE LA PASSION ET SON SORBET
13

BABA AU RHUM, CHANTILLY AU MASCARPONE, ZESTES D'ORANGE
13

AFFOGATO
11

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON
13

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