RESTAURANT LE VICTORIA – HÔTEL BEDFORD

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE – NEW YEAR'S EVE CELEBRATION

Jeudi 31 décembre 2026 – Thursday, December 31st, 2026

195€ par personne, hors boissons - per person ,excluding drinks

Saumon fumé, crème d'aneth

Smoked salmon, dill cream

****

Velouté de panais, langoustine snackée, huile de truffe noire

Parsnip velouté, seared langoustine, truffle oil

****

Pavé de bar sauvage à la plancha, beurre blanc au champagne

Grilled sea bass fillet, champagne beurre blanc

****

Châteaubriand Rossini, foie gras et truffe noire, purée onctueuse

Chateaubriand Rossini, foie gras and black truffle, creamy mashed potatoes

****

Brie de Melun truffé, mesclun

Truffled Brie de Melun, mixed salad

****

Pavlova façon Belle-Hélène

Belle-Hélène-inspired pavlova

Chef Christophe Frugier

<u>Sublimez votre réveillon de la Saint Sylvestre avec du caviar de la Maison Nordique</u>

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

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

30g = 110€ - **50g** = 180€

RESTAURANT LE VICTORIA – HÔTEL BEDFORD

BRUNCH DU NOUVEL AN – NEW YEAR'S BRUNCH

Vendredi 1er janvier 2027- Friday, January 1st, 2027

BUFFET 69€ par personne - per person

Assortiment de viennoiseries – Assortment of pastries
Œufs brouillés – Scrambled eggs
Galettes de pommes de terre – Hash browns
Saucisses de volaille – Chicken sausages
Bacon

****

Blinis, saumon fumé de la Maison Nordique et crème épaisse
Blinis with smoked salmon from Maison Nordique and sour cream
Queues de crevettes marinées – Marinated shrimp tails
Terrine de foie gras – Duck foie gras terrine
Salade de tomates, mozzarella et pistou
Tomato, mozzarella and fresh basil pesto salad

****

Suprême de volaille sauce forestière, gratin dauphinois
Chicken supreme with forest mushroom sauce and dauphinoise potatoes

****

Plateau de fromages de la Ferme d'Alexandre
Cheese platter from Ferme d'Alexandre
Assortiment de gâteaux et pancakes – Selection of cakes and pancakes
Mousse au chocolat – Chocolate mousse
Panna cotta à la vanille, coulis de fruits – Vanilla panna cotta, fruit coulis
Salade d'agrumes – Citrus fruit salad
Yaourts et granola – Yogurt and granola

****

Cocktail Mimosa – Mimosa Cocktail
Boissons chaudes – Hot beverages
Sélection de jus – Selection of juices

Chef Christophe Frugier