



### Hors d'œuvre

6 Huîtres Marenne d'Oléron N° 2, servie avec pain noir beurré et vinaigrette à l'échalotte	CHF 36.00
Salade de rampon aux truffes et copeaux de magret fumé à l'huile de nos noix	CHF 36.00
Rosace de homard du Maine aux mangues et diamant noir	CHF 48.00
Foie gras d'oie et canard maison, gelée au vieux Porto, brioche à tête	CHF 42.00
Saint Jacques snacké, étuvée d'endives au baie rose	CHF 38.00

### Potages

Bisque de homard	CHF 28.00
------------------	-----------

### Poissons

Ombre du lac poché au Vinzel, julienne de légumes	CHF 46.00
Dos de turbot à la plancha, sauce au corail d'oursin pommes nature, fondue de jeune poireaux	CHF 52.00
Cassolette de homard, sauce safranée, riz impérial, petits légumes	CHF 54.00

### Plats

Côte de veau poêlée aux morilles, spatzli maison, salsifis aux herbes	CHF 54.00
Tournedos « Rossini », pommes rissolées, légumes du marché	CHF 56.00
Rack d'agneau rôtie et son jus corsé, galette de quinoa, mini ratatouille	CHF 44.00
Suprême de pintade fermière au marsala, polenta à l'ancienne, choux rouge braisé	CHF 46.00

### Desserts

Soufflé au Grand-Marnier	CHF 34.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	CHF 24.00
Vacherin revisité aux agrumes et chocolat	CHF 22.00
Assortiment de desserts Victoria	CHF 26.00

**VICTORIA**  
GLION