

Restaurant Victoria's

Les Entrées ♦ Starters

Fins médaillons de langouste, mousseline de patates douce au citron vert et vanille de nos voisins Caraïbes

*Caribbean lobster medallions served with a vanilla and lime flavored sweet potatoes mousseline,
spinach sprouts salad*

32 €

Escalope de foie gras de canard pochée, pot-au-feu de légumes aux gambas

Poached duck liver foie gras, shrimps and vegetable "pot-au-feu"

29 €

Salade César contemporaine, vinaigrette déstructurée

Contemporary Ceasar salad

24 €

Céviche de Dorade Coryphène, fine gelée de concombre et écrasée d'avocat

Mahi-mahi Ceviche, thin aspic of cucumber and mashed avocado

28 €

Risotto Kerala, parmesan Parmigiano fraîchement râpé

Kerala rice risotto and freshly grated Parmigiano parmesan

26 €

L'œuf de la ferme du coin cuit à 62°C, truffe noire et compression de champignons de Paris

Local egg cooked at 62°C, black truffle and Paris mushroom velouté

28 €

30 grs de Caviar d'Aquitaine, blinis et crème aigrelette

1 oz of French Aquitaine Caviar, blinis and sour cream

95 €

Les Suites ♦ Main Courses

Poisson de la pêche de « Patrick Laplace ». Selon arrivage

Fresh fish of the day from « Patrick Laplace », our local fisherman

Prix selon arrivage

Noix de veau de lait cuit à basse température, jus aux pomelos et mousseline de carottes

Round filet of milk feed calf cooked at low heat, pink grapefruit sauce and carrot mousseline

38 €

Pièce de bœuf sauce béarnaise et pommes de terre

Piece of beef served with a béarnaise sauce and potatoes

Prix selon arrivage

Sole meunière et ses accompagnements

Meunière-style sole and its garnishes

48 €

Les Desserts

Tartare de mangues fraîches au yuzu, écume de fromage blanc

Fresh mango tartar seasoned with yuzu and a soft white cheese emulsion

15 €

Tartelette au chocolat Valhrona Pure Caraïbes, senteur des bois et glace au lait d'avocat

Smoked Valhrona chocolate tart and an avocado milk ice cream

19 €

Nespresso.....what.....else!!

17 €

Crème brûlée juste revisitée

Crème brûlée flavored with vanilla pod from "Martinique" and a kirsch emulsion

15 €