

Restaurant Victoria's

Entrées

Mesclun aux fines Herbes et copeaux de Parmesan Reggiano
Mixed Herbs and Greens with Reggiano Parmesan shavings

18€

Tomate Caraïbes restructurée, Mozzarella Buffala à la crème de Basilic
Caribbean Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil cream

22€

**Ballotin moelleux de Saumon fumé, écume de Wasabi,
Mascarpone au Combawa et noix de Caviar d'Aquitaine**
Smoked Salmon roulade, Wasabi emulsion, Kaffir Lime Mascarpone and French Caviar

32€

Tartare d'Espadon au Lait de Coco et au Citron vert, croquant de Concombre pays, air de Betterave
Sword Fish Ceviche with Lime and Coconut Milk, crisp Cucumber and Beetroot foam

24€

Chaire de Crabe en salade, fine gelée de Gaspacho, segments de Pamplemousse
Gaspacho Aspich topped with fresh Crab meat salad and Red Grapefruit

20€

Cube de Foie Gras de Canard mi-cuit, transparence et marmelade de Figues, toast Benoitine
Duck Liver Foie Gras, Fig Preserve, served with Toasted Pistachio and Walnut Brioche

34€

**Compression croustillante de Risotto aux Epinards et Tomates confites,
Médallions de Langouste rôtis au Cajun, émulsion de Bisque**
*Caribbean Lobster medallions roasted with Cajun spices served with
Crispy baby Spinach and candied Tomato Risotto Cake*

33€

30 grs de Caviar d'Aquitaine, Œufs de Cailles, Blinis et Crème aigrette
1 oz of French Aquitaine Caviar, Quail Eggs, fresh Blinis, Sour Cream

95€

30 grs de Caviar Oscietre Russe, Œufs de cailles, Blinis et Crème aigrette
1 oz of Russian Oscietre Caviar, Quail Eggs, fresh Blinis, Sour Cream

295€



Restaurant Victoria's

La Mer

Marmite du pêcheur Antillais
Caribbean Seafood Bouillabaise and Saffron Aiolo
35€

Dos de Mahi Mahi en brochette, compotée de Fenouil aux Tomates confites, émulsion à l'Anis vert
Mahi Mahi skewer served on a bed of braised Fennel, candied Tomatoes and green Anis Emulsion
28€

Œil de bœuf rôti, condiment herbacé, fine purée de Patates douces et Peperonata
Roasted Island Fish, sweet Potatoes puree and Peperonata
30€

Filets de Sole façon Dieppoise, Pommes de terre fondantes, étuvée de pousses d'Épinards
*Filets of Dover Sole garnished with Mussels, Shrimps and Mushrooms
served with fondant Potatoes and steamed baby Spinach*
48€

La Terre

Carré d'agneau rôti aux herbes, tian de Courgettes aux Tomates et Oignons confits, jus au Romarin
*Roasted rack of Lamb with a Herb crust, served with a Zucchini, Tomato and Onion confit Tian,
Rosemary jus*
38€

Suprême de Pintade fermière rôti, fricassée de Marrons et mousseline de Rave, jus de Maïs doux
Roasted free-range Guinea Fowl breast, pan-fried Chestnuts and Celeriac puree, a Sweet Corn Sauce
34€

Faux Filet Sterling grillé, persillade de Cèpes, gratin Dauphinois, sauce Bordelaise
*Pan seared Sterling Silver Beef Tender Loin, sautéed Cèpes with Garlic butter, Dauphinois Potatoes,
Bordelaise Sauce*
45€

Mignon de Porc rôti, mille feuilles de Chou rouge confit aux Pommes, mousseline de Carottes, jus de viande à la Moutarde Savora
Roasted Loin of Pork, braised Red Cabbage, Carrot puree, Savora Mustard sauce
30€



Restaurant Victoria's

Desserts

**Sphère surprise au Chocolat, compotée de Banane vanillée,
mousse Coco et glace Bounty**
*Spherical Chocolate Delight, Coconut mousse, Banana compote,
Chocolate and Coconut Mound Ice Cream*

20€

Variation autour de la Crème Brulée : Truffe noire, Basilic, Orange sanguine
Trio of Crème Brulées : Black Truffle, Basil, bloody Orange

14€

Tatin de Banane au Rhum brun, Crème glacée « Banane-Persil »
Banana Tart Tatin, flambéed with Brown Rum, Banana Ice Cream

15€

Assortiment de Sorbets du jour
Selection of homemade Sorbets of the day

15€

Barre croustillante aux perles de Chocolat Valrhona, Emulsion chaude
Layered Valrhona Dark Chocolate Crisp with hot Chocolate Emulsion

22€

Assiette de Fromages affinés, Raisin frais et cerneaux de Noix
Matured French Cheese, fresh Grapes and Walnuts

19€

