



À l'arrivée du printemps, le Chef Romain Orsolle dévoile une carte inspirée par la fraîcheur et la richesse des produits de saison.

Une cuisine délicate et raffinée, pensée pour éveiller les sens et offrir une parenthèse gourmande, lumineuse et pleine de douceur au Victoria Hall.

Pour cette nouvelle saison, découvrez :

Menu de Printemps

Un menu en 3 Temps, à choisir parmi la sélection du Chef – 47€

Tableau des allergènes disponible sur demande

Prix TTC, Service Inclus - Chèque et Ticket restaurant non acceptés

Menu de Printemps :

Entrée, plat & dessert au choix – 47€ par personne

Découvrez notre menu de printemps, imaginé et préparé avec passion par le Chef Romain Orsolle.
Des saveurs fraîches et délicates, des créations inspirées pour éveiller vos papilles.

Amuse-bouche



Entrées

Maquereau à la flamme
cresson – menthe poivrée – sucrose – orange – kumquat

Asperge au barbecue
vinaigrette cacahuète – bœuf fumé au poivre de Madagascar – mayonnaise au miso



Plats

Noix de veau de l'Aveyron au barbecue
croûte de pistache – jus brun au Zaatar – betterave – shiitake – cébette – tuile sésame

Poisson selon arrivage confit à l'huile de sauge
roquette – sauce vierge printanière – chèvre



Desserts

Citron – pesto – mangue – meringue – noisette

Brownie chocolat – cerise – fleur de sureau

Framboise – pain de Gênes – petit pois – vinaigre balsamique



À la carte :

Entrées :

Maquereau à la flamme

cresson – menthe poivrée – sucrine – orange – kumquat

16 €

Asperge au barbecue

*vinaigrette cacahuète – bœuf fumé au poivre de Madagascar –
mayonnaise au miso*

16 €

Pressé de foie gras

*rhubarbe – framboise – verveine – pain d'épices – balsamique de
Modène*

22 €

Tartelette petit pois

morilles – lard – oignons – ail des ours – glace roquette

20 €



À la carte :

Plats :

Noix de veau de l'Aveyron au barbecue

*croûte de pistache – jus brun au Zaatar – betterave – shiitake – cébette
– tuile sésame*

26 €

Poisson selon arrivage confit à l'huile de sauge

roquette – sauce vierge printanière – chèvre

26 €

Selle d'agneau de l'Aveyron

*épinard – amandes – artichaut – jus brun au romarin – pomme de terre
– olives Kalamata – parmesan*

34 €

Lotte de Bretagne

*crème iodée – Fregola sarda aux coques et chorizo – huile pimentée
ochugaru – bok choy*

32 €

Risotto de petit épeautre

vieux parmesan – champignons

22 €



À la carte :

Desserts :

Assortiment de fromages

12 €

Citron

pesto – mangue – meringue – noisette

11 €

Brownie chocolat

cerise – fleur de sureau

11 €

Framboise

pain de Gênes – petit pois – vinaigre balsamique

11 €

Gourmands :

Café ou Thé / Cocktail

accompagnés d'un assortiment de douceurs maison

12 € / 18 €



Nos Fournisseurs :

Poissons : Margain Marée

Viandes: Table de Solange

Fruits et légumes ; Fresh distribution

Foie gras : Domaine de Limagne

Herbes : Fleur Délice par Jean Luc Raillon

Epices : Terre exotique

Glaces : La compagnie des desserts

Fromages : La table de Solange

Huiles et Vinaigre : Huilerie Beaujolaise



Offrez votre Bon cadeau

Vous souhaitez faire plaisir à un proche en lui offrant un moment unique dans notre restaurant ? Le Victoria Hall vous propose plusieurs types de bons cadeaux...

Rendez-vous sur notre site en scannant le QR code ci-dessous :



Professionnels ? Rendez-vous sur notre site partenaire :

