

*Bienvenue au restaurant "Le Stüberl"
de l'Eurotel Victoria aux Diablerets !*

*Nous avons le grand plaisir de vous accueillir à notre table
et de vous présenter notre menu de dégustation.*

*Vous avez la possibilité d'apprécier notre « Menu Dégustation » du mardi
au samedi, du 6 au 29 février 2020 dès 19h00. Nous vous recommandons
de réserver votre table à l'avance, merci !*

Le principe est simple !

Choisissez votre menu selon vos envies et votre appétit.

Les tarifs sont les suivants :

Formule 3 plats : Sfr.71.-

Formule 4 plats : Sfr.81.-

Formule 5 plats : Sfr.91.-

*Nous vous souhaitons un excellent appétit et une agréable
soirée en notre compagnie.*

*Alexandra & Stéphane Wartner
et l'équipe de l'Eurotel Victoria*



Menu de dégustation

Foie gras de canard des Landes poêlé au confit d'oignons et de betterave

Ou

*Homard du Canada laqué au cidre, radis noir,
pomme verte et huile de noisettes*

Ou

*Tartelette bagnarde aux poireaux et chanterelles
Mesclun à l'huile de truffe*

Velouté de butternut et châtaignes au crumble de pain d'épices

Saint-Jacques aux cèpes et Bleuchâtel, risotto venere

Ou

*Lotte cuite en vapeur douce et panée au curry
Lentilles corail, courgette et livèche*

Ou

*Souris d'agneau confite en basse température et gremolata
Légumes d'hiver et purée de pommes de terre crémeuse*

Ou

*Tranche de carré de veau rôti à la fleur de sel en croûte d'amandes, jus corsé
Gnocchi de patate douce au thym, biseaux de céleri branche*

Ardoise de fromages :

*Vacherin Mont d'or, Etivaz 3 ans, Vieux Bagnes et Persillé de
Rambouillet*

*Sablé de pommes Royal Gala à la fleur d'hibiscus,
confiture d'airelles, noix de Pécan*

Crème glacée à la vanille bourbon de Madagascar

Ou

*Croquettes de chocolat Valrhona « Araguani 72% »
Soupe froide au chocolat et noisettes*