



30/11/2026

30/01/2027

LE GRAND CARROUSEL DE NOËL



MAISON ALBAR
LE VICTORIA

Les *Délices* du Victoria

DU 30/11/2026 AU 30/01/2027

VOS REPAS FESTIFS POUR VOS ÉQUIPES & PARTENAIRES *à partir de 15 personnes*

Célébrez la fin d'année dans un cadre d'exception, entre convivialité et raffinement, au cœur du Victoria.



LES PLAISIRS DE L'HIVER

55€

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

ENTRÉES

Carpaccio de crevettes agrémenté
de guacamole aux agrumes

Notre version de l'œuf mayonnaise

PLATS

Saumon confit, butternut rôtie et beurre blanc
aux jus d'arêtes de poisson

Poulet en cocotte, pommes de terre grenaille,
jus de volaille

DESSERTS

Chocolat noisette en déclinaison,
chantilly lactée

Entremet yaourt à l'huile d'olive de l'arrière-pays,
confit de fruit de saison



LES DÉLICES DES FÊTES

85€

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

ENTRÉES

Artichaut barigoule en tartelette,
crème d'échalote et coppa

Soupe de poisson de roche,
rouget brulé à la flamme, rouille

PLATS

Filet de loup de mer,
tombée d'épinard aux oignons caramélisés
et son beurre blanc

Joue de bœuf braisée,
mousseline de pommes de terre à la truffe noire
et son jus de bœuf condimenté

DESSERTS

Crèmeux de fromage frais à la vanille de Madagascar,
ananas en textures

Tarte au citron du pays



LES TABLES D'EXCEPTION

135€

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert

Amuse-bouche du Chef

ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint Jacques,
mangue et vinaigrette hibiscus vanille

Foie-gras, chutney de pomme à la fève de tonka,
focaccia grillée

POISSONS

Turbot rôti au romarin, sucrose rôtie au vinaigre
de pomme, palourde et son beurre blanc

Queue de lotte braisée, petits légumes oubliés,
sauce curry au caviar osciètre

VIANDES

Selle d'agneau farcie,
carotte smashé et jus de miel et romarin

Côte de veau aux morilles,
gratin dauphinois et jus de bœuf

DESSERTS

Feuille à feuille cacaoté,
crème de café à l'anis et chocolat

Pavlova aux fruits exotiques

Un même menu devra être sélectionné pour l'ensemble du groupe. Informations et réservations : 04 22 70 08 00 ou commercial.victoria@maisonalbar.com

Les Forfaits *Vins*

L'INVITATION

30€

1/3 de vin par personne,
soft et boissons chaudes comprises

Delas St. Esprit Côtes du Rhône Blanc
Minuty Rosé
Delas St. Esprit Côtes du Rhône Rouge

L'ÉVEIL

45€

1/2 de vin par personne,
soft et boissons chaudes comprises

Chablis Domaine William Fèvre
Minuty Prestige Rosé
Crozes-Hermitage Cuvée Papillon de Gille Robin

L'EXCELLENCE

75€

1/2 de vin par personne,
soft et boissons chaudes comprises

Chassagne Montrachet Domaine Larue
Whispering Angel Rosé
Initiale Rouge Domaine Dzuria

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Victoria's Winter *Delights*

FROM 30/11/2026 TO 30/01/2027

FESTIVE DINING FOR YOUR TEAMS & PARTNERS *for groups of 15 or more*

Celebrate the festive season in an exceptional setting, where conviviality meets elegance at the heart of the Victoria.



WINTER DELIGHTS

€55

1 starter, 1 main course, 1 dessert

STARTERS

Shrimp carpaccio with citrus guacamole
Our take on the classic egg mayonnaise

MAIN COURSES

Confit salmon, roasted butternut squash
and fish-bone beurre blanc
Casserole-roasted chicken,
baby potatoes and poultry jus

DESSERTS

Chocolate and hazelnut in a variety of textures,
milky whipped cream
Yogurt entremets with olive oil from the hinterland,
seasonal fruit confit



FESTIVE DELIGHTS

€85

1 starter, 1 main course, 1 dessert

STARTERS

Artichoke barigoule tartlet,
shallot cream and coppa
Rock fish soup,
flame-seared red mullet and rouille

MAIN COURSES

Sea bass fillet,
wilted spinach with caramelised onions
and beurre blanc
Braised beef cheek,
black truffle potato mousseline and seasoned beef jus

DESSERTS

Madagascar vanilla cream cheese crèmeux,
pineapple in various textures
Local lemon tart



EXCEPTIONAL DINING

€135

1 starter, 1 fish course, 1 meat course, 1 dessert

Chef's Amuse-Bouche

STARTERS

Scallop carpaccio,
mango and hibiscus-vanilla vinaigrette
Foie gras, apple and tonka bean chutney,
toasted focaccia

FISH

Roasted turbot with rosemary, roasted sucrine lettuce
with apple cider vinegar, clams and beurre blanc
Braised monkfish tail,
heritage vegetables and Oscietra caviar curry sauce

MEAT

Stuffed saddle of lamb,
smashed carrots and honey-rosemary jus
Veal chop with morel mushrooms,
dauphinoise potatoes and beef jus

DESSERTS

Cocoa mille-feuille,
coffee cream with anise and chocolate
Exotic fruit pavlova

One menu must be selected for the entire group. Information & reservations: +33 4 22 70 08 00 or commercial.victoria@maisonalbar.com

Wine Packages

THE INVITATION

€30

1/3 bottle of wine per person,
including soft drinks and hot beverages.

Delas St. Esprit Côtes du Rhône Blanc

Minuty Rosé

Delas St. Esprit Côtes du Rhône Rouge

THE AWAKENING

€45

1/2 bottle of wine per person,
including soft drinks and hot beverages.

Chablis Domaine William Fèvre

Minuty Prestige Rosé

Crozes-Hermitage Cuvée Papillon de Gille Robin

EXCELLENCE

€75

1/2 bottle of wine per person,
including soft drinks and hot beverages.

Chassagne Montrachet Domaine Larue

Whispering Angel Rosé

Initiale Rouge Domaine Dzuria

Alcohol abuse is dangerous to your health. Please drink responsibly.