



L.V.X.
Preferred
HOTELS & RESORTS



MAISON ALBAR
LE VICTORIA

Suggestions du Chef

LES ŒUFS

2 œufs bio de votre choix :
au plat, brouillés, omelette ou coque

Accompagnements au choix :

bacon, porchetta, champignons de Paris, saucisse aux herbes,
tomates, fromage, jambon cuit, herbes fraîches

Egg muffin du Victoria

LES GOURMANDISES

Pancakes ou Gaufre
(Sirop d'érable, chocolat, coulis de fruits de saison, miel)

Brioche perdue

HEALTHY CORNER

Açaï bowl, fruit du moment et granola maison

Toast, écrasé de brocoli et œuf poché

Mélange de jeunes pousses, vinaigrette à l'huile de noix

PLAISIR ULTIME

Caviar Oscietre (10gr) – 30€

Coupe de Champagne :

Joseph Perrier - Cuvée Céline ou Mimosa – 20€

EGGS

2 organic eggs of your choice:
fried, scrambled, omelet or boiled

Choice of sides:

bacon, porchetta, mushrooms, sausage with herbs,
tomatoes, cheese, cooked ham, fresh herbs

Victoria's egg muffin

SWEET TREATS

Pancakes or waffle
(Maple syrup, chocolate, seasonal fruit coulis, honey)

French toast

HEALTHY CORNER

Açaï bowl, seasonal fruit and homemade granola

Toast with mashed broccoli and poached egg

Baby greens with walnut oil vinaigrette

ULTIMATE PLEASURE

Ossetra Caviar (10g) – 30€

Glass of Champagne :

Joseph Perrier - Cuvée Céline or Mimosa – 20€