



VICTORIA
Retreat & Spa

V E R C O R I N

MENU

Ê-Senses Remedies

MASSAGES - COSMETICS - FOOD

Concept

Ê-Senses Remedies s'appuie sur l'hexagramme de naissance référant à un Élément correspondant et propose ainsi un accompagnement personnalisé : produits cosmétiques, alimentation, massages, mouvement du corps...



TERRE

6 Jan - 18 Fév



TONNERRE

19 Fév - 8 Avr



FEU

9 Avr - 20 Mai



LAC

21 Mai - 6 Juillet



CIEL

7 Juillet - 22 Août



VENT

23 Août - 7 Oct



EAU

8 Oct - 21 Nov



MONTAGNE









22 Nov - 5 Jan

Ê-Senses Remedies

MASSAGES - COSMETICS - FOOD

Alimentation



-  Tiède avec des saveurs douces
-  Rafrachissante avec une saveur amère et fibreuse
-  Froide ou chaude, saveur rafraichissante et amère
-  Tiède, saveur douce et aigre
-  Froide et crue, saveur fibreuse
-  Epicée, saveur chaude et croquante
-  Chaude et saveur salée
-  Tiède et saveur douce

Entrées

Salade de jeunes pousses croquantes, vinaigrette aux herbes fraîches & graines torréfiées au tamari

Salad of crunchy young shoots, fresh herb vinaigrette & tamari roasted seeds

9.-



Gaspacho du moment, émulsion safranée, crumble de pain de seigle

Gazpacho of the moment, saffron emulsion, rye bread crumble

17.-



Tomates suisses anciennes de toutes les couleurs, Sérac de nos alpages, vinaigre de vieux balsamique

Old Swiss tomatoes of all colors, Serac from our mountain pastures, old balsamic vinegar

22.-



Oeuf bio Ozen cuit à 63°C, caviar d'aubergines fumées, siphon de parmesan

Ozen organic egg cooked at 63 ° C, smoked eggplant caviar, parmesan siphon

23.-



Salade de l'énergie (nous demander la suggestion du jour)

Energy salad (ask us for the suggestion of the day)

19.-



Ceviche de bar, patates douces, canchita de maïs & coriandre du jardin

Bar ceviche, sweet potatoes, corn canchita & coriander from the garden

22.-



Plats Végétariens

Curry rouge de légumes, riz basmati, gingembre & citronnelle

Red vegetable curry, basmati rice, ginger & lemongrass

29.-



Pad Thaï aux légumes croquants & épices douces

Pad Thai with crunchy vegetables & sweet spices

29.-



Tagliatelles au pesto de légumes sauvages, tomates cerises rôties & vieux parmesan

Tagliatelle with wild vegetable pesto, roasted cherry tomatoes & old parmesan

25.-



Viandes & Poissons Sélectionnés

Tartare de veau à l'italienne, pommes grenailles rôties aux herbes, salade croquante
Italian-style veal tartare, roasted potatoes with herbs, crunchy salad



42.-

Carré de porc fermier cuit à basse température, lentilles vertes du puy, carottes braisées
Low-temperature cooked pork loin, green lentils from the Puy, braised carrots



39.-

Carta Fata de cabillaud, riz basmati sauce grémolata
Cod Carta Fata, basmati rice with gremolata sauce



44.-

Ris de veau aux morilles, purée de pommes-de-terre Victoria & légumes confits
Sweetbread with morels, Victoria mashed potatoes & candied vegetables



42.-

Côte de veau du pays cuite à basse température, sauce moutarde noire, purée de pommes-de-terre, émulsion au parmesan (2 pers)
Rib of local veal cooked at low temperature, black mustard sauce, mashed potatoes, parmesan emulsion



74.-

Pad Thaï : Wok de pâtes de riz poêlées au poulet ou gambas
Pad Thai: Wok of fried rice pasta with chicken or prawns



36.-

Curry rouge de gambas label ASC, riz basmati, gingembre & citronnelle
ASC branded prawns red curry, basmati rice, ginger & lemongrass



38.-

Entrecôte suisse grillée au poivre noir, purée de pommes-de-terre et émulsion de parmesan
Grilled Swiss steak with black pepper, mashed potatoes, parmesan emulsion

46.-

Incontournables

Fondue Nature aux fromages d'alpage de Dédé à Lens
Fondue Dede Alpine Cheese Nature

25.-

Fondue Vercorinarde de morceaux de boeuf choisis, marinés aux herbes de montagne servis dans un bouillon épicé, pommes-de-terre rôties, salade croquante (min.2pers)
Vercorinarde fondue of selected pieces of beef, marinated with mountain herbs served in a spicy broth, roasted potatoes, crunchy salad (min.2pers)

45.-

Desserts

Assortiment de fromages fermiers des alpages alentours, miel au thym & salade verte <i>Assortment of farmhouse cheeses from the surrounding pastures, thyme honey & green salad</i>	15.-
Fondant au chocolat 65% sans gluten, glace au caramel beurre salé <i>65% gluten-free chocolate fondant, salted butter caramel ice cream</i>	14.-
Crème brûlée à la reine des prés <i>Crème brûlée with the meadowsweet</i>	14.-
Clafoutis du moment, crème anglaise à la fève Tonka <i>Clafoutis of the moment, custard with Tonka bean</i>	12.-
Profiteroles, sauce chocolat, siphon de crème de marron <i>Profiteroles, chocolate sauce, chestnut cream siphon</i>	15.-
Boule de glace ou sorbet de fabrication artisanale Vanille bourbon / Caramel beurre salé / Chocolat / Abricot / Pêche de vigne <i>Ice Cream or sorbet</i> <i>Bourbon vanilla / Salted butter caramel / Chocolate / Apricot / Vine peach</i>	4.-

Événements

Chaque dimanche dès 11h, nous vous proposons notre Brunch de l'Énergie (Buffet et à la carte)

Raclette au feu de bois dans le jardin, tous les jeudis dès 17h

Nous organisons, sur demande et dès 2 personnes, des sorties dans la montagne afin de découvrir des Risottos, Raclette et Fondues au feu de bois

Vercorin offre un magnifique cadre en toutes saisons pour vos évènements autant privés que professionnels

Demander nous un devis sur mesure, nous serons ravis de vous accueillir

Philosophie

*„On dit qu'il faut prendre son mal en patience
et si
l'on prenait notre bien en urgence ?“*

Partenaires & Provenances

Salaisons Vissoie Maison Zufferey

Salaisons Chalais Maison Brunin Viande Suisse

Fondue d'Alpage Dédé à Lens

Veau région Alpstein

Fromages d'alpage Dédé à St Martin

Cabillaud MSC pêche sauvage dans le respect des quotas

Infusions personnalisées par Isabelle Main



VICTORIA
Retreat & Spa

V E R C O R I N

Rue Centrale 5, 3967 Vercorin | T. +41 (0)27 565 90 13
info@victoria-vercorin.com | www.victoria-vercorin.com