



HOTEL BEDFORD  
RESTAURANT LE VICTORIA

## La Semaine des Gastronomes

Tous les mois, durant une semaine,  
un produit d'exception, de saison,  
d'une région, est mis à l'honneur :

homard breton, asperge blanche,  
cèpe de Bordeaux, agneau de pré salé,  
ormeau de pleine mer, truffe noire,  
bar de ligne, langoustine, venaison,  
morille blanche, crevette bouquet,  
cochon noir du Pays Basque, sole,  
escargots de Bourgogne, ...

Des produits de qualité que notre  
Chef des Cuisines, Christophe Frugier,  
élabore pour ravir  
les plus gourmets et gourmands.

---

**Novembre 2017 :**  
**du lundi 20 au vendredi 24 novembre**  
**- Service du déjeuner -**

---

Renseignements et réservations au  
01 44 94 77 99

[www.hotel-bedford.com](http://www.hotel-bedford.com)



HOTEL BEDFORD  
RESTAURANT LE VICTORIA

En novembre, dans le cadre de la semaine des  
gastronomes, nous vous proposons :

## L'Huître Normande de Veules-les-Roses « Maison Gallot »

**Huîtres de Veules-les-Roses,  
pain Poilâne, beurre demi-sel  
et condiments**

Les 3 huîtres : 10 €

Les 6 huîtres : 20 €

Les 9 huîtres : 29 €

Les 12 huîtres : 38 €

\*\*\*

Nos recommandations :

**Montagny 2014**  
**« Domaine de la Framboisière »**  
**Famille Faiveley**

Vin au verre (15 cl.) : 10 €

La bouteille : 45 €

- Tarifs toutes taxes comprises -