

*Le 14 Février pour la Saint-Valentin,
Le Vioben s'invite à votre table pour surprendre votre moitié*

Menu à 65€/pers
Savourez l'amour à chaque bouchée,
Une symphonie délicieuse servie à l'assiette, prête à consommer

Mises en Bouches :
Maki d'Ormeaux
Duo Terre-Mer, Huîtres/Choux-Fleurs
Douceur au Foie Gras

1 Entrée

Tarte fine de belles demoiselles aux Agrumes et Caviar

1 Plat

Filet de Barbue, Légumes glacés à l'Huile d'Olive, Bouillon de Poissons de Roches safrané

1 Dessert

Gourmandise Framboise, Litchi, Hibiscus

Mignardises :
Douce bouchée à la Clémentine
Bonbon Caramel, Saveur Exotique
Sablé Cacahuète, Pommes confites



Coffret dégustation à 50€/pers
Prêt à consommer Original, Gourmand, Coup de  assuré...

La Perle des Abers, Pomme Granny et Caviar
Eclair au Foie gras, Douceur de Praliné
Gourmandise d'Avocat, Œufs de Caille et Truite fumée
Emietté d'Araignée de Mer, Note Exotique
Tataki de cœur de Bœuf au Sésame torréfié
Noix de St Jacques, Huile de Truffes, Gâteau de Légumes
Moelleux de Chèvre aux Fruits secs
Gaufre liégeoise diplomate aux Fruits Rouges
Macaron Chocolat - Gingembre

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

Commandes et informations au 02.98.04.96.77 - www.vioben.com
Un acompte par Cb de 50% sera demandé
Retrait au Restaurant le 14 de 14h00 à 18h00