



DU 24 AU 31 DÉCEMBRE

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

s'invite à votre table pour un repas d'exception

**Idée Bon Cadeau
à partir de 50€ pour 2 personnes**

Commande en 5 minutes sur

www.vioben.com



02 98 04 96 77

*Commande par téléphone jusqu'à 18h le 21/12 pour le 24/12
et jusqu'au 28/12 pour le 31/12. Paiement de 50% par CB à la commande*



Menu du 31 Décembre Au Vioben

110€/PERS HORS BOISSONS

Mises en Bouche

*Brioche toastée, Foie gras et Mangue poêlée
Sablé Parmesan, Crème citronnée et Caviar
Espuma de Homard au Piment doux*

Carpaccio de Noix de St Jacques de plongée

*Marinade Yuzu, Huile de Sésame grillé,
Copeaux de choux-fleurs de couleur, Perles Yuzu, Herbes*

Filet de Barbue rôti, Fumet au Meursault et Fenouil

Risotto de Céleri aux Herbes fraîches

Médailon de Bœuf mûré, Croûtes au Romarin

Mousseline de Topinambours, Petits légumes glacés au Miel

Pré-Dessert

Granité Champagne, Sorbet Pomelos

Finger aux Fruits exotiques, Glace Noisette

Mignardises

www.vioben.com

02 98 04 96 77





Repas de Fêtes à emporter

À PARTAGER

Entrée

Terrine de Foie gras, Insert de Coings confits

Bloc de 250g

30€

Bloc de 500g

60€

Bloc de 1 Kg

120€

Filet entier de Lieu mariné à l'Aneth et à l'Huile d'Olives

Vendu au Filet entier, non tranché (environ 800g)

9.50€/ les 100g

Plat

Blanquette de Lotte au Citron confit et au Safran

29€/pers

Riz Pilaff

Ormeaux Sauvages "Mariage Terre-Mer"

50€/pers

Chou au Lard, Carottes fânes et Cerfeuil Tubéreux, Beurre aux Algues

Filet de Boeuf en croûte "Façon Wellington"

Pour 4 personnes

Garniture: Poêlée de Légumes oubliés glacés,
Embeurrée de Pommes de Terre à la Truffe, Sauce

140€

Dessert

Tartelette sablée, Cassis et Châtaignes

"Façon Mont-Blanc" (Portion individuelle)

9€

www.vioben.com

02 98 04 96 77

