



MENU SAINT-VALENTIN

DÎNER DU 13 ET 14 FÉVRIER



Mises en Bouche

Cromesquis de Homard coraillé

Tartelette de Rouget, Aïoli

Cœur de Brebis et Pomme Granny



710€/PERS
Hors boissons

Délice de Foie gras et Pain d'épices

Poire pochée au Vin chaud

Noix de Saint-Jacques Luttée, Panais à la Vanille

Zestes de Combava

Filet de Boeuf maturé, Pressé de Pommes de Terre au Thym

Crèmeux d'épinards ailés

Granité à l'Eau de Rose

Cœur Framboises

Ganache à la Cardamome

Mignardises



LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Réservation au 02 98 04 96 77,

Acompte de 50% à la réservation par CB.

www.vioben.com

