



MENU SAINT-VALENTIN

DÎNER DU 13 ET 14 FÉVRIER



Mises en Bouche

Cromesquis de Homard coraillé

Tartelette de Rouget, Aioli

Cœur de Brebis et Pomme Granny

Délice de Foie gras et Pain d'épices

Poire pochée au Vin chaud



110€/PERS
Hors boissons

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

