

Bienvenue au Vioben

Niché au cœur du port de l'Aber Wrac'h, Le Vioben est un lieu chargé d'histoire, de transmission et de passion. Pendant plus de vingt ans, Violaine Le Goff et Yvon Morvan ont fait vivre cette maison avec exigence et générosité, lui donnant son identité et sa réputation.

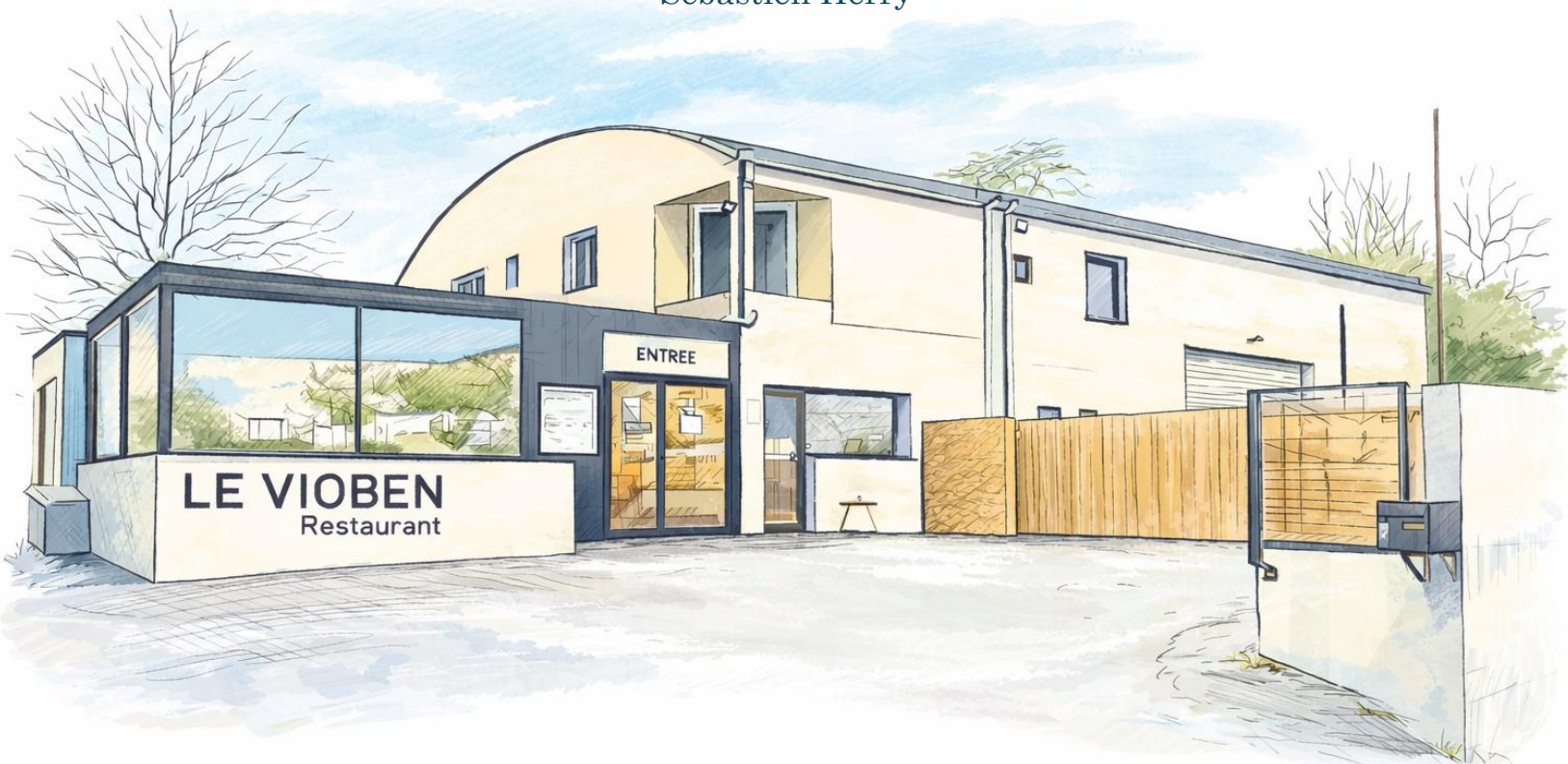
Inspirée par la mer toute proche et les richesses de la Bretagne, notre cuisine se veut sincère, généreuse et guidée par les saisons. Chaque assiette met à l'honneur des produits de qualité et le travail des producteurs de notre région.

Après un parcours enrichissant au sein de belles maisons, j'ai aujourd'hui le plaisir de faire vivre ce lieu emblématique dans le respect de son histoire, en y apportant ma sensibilité : une cuisine authentique, précise et gourmande. En cuisine, le chef Alexandre Azou, présent dans la cuisine depuis plusieurs années et formé auprès de Yvon Morvan, exprime une cuisine passionnée et maîtrisée, entouré de toute son équipe avec laquelle il partage exigence et savoir-faire. À ses côtés, Frédéric, notre chef pâtissier, apporte créativité et équilibre aux desserts.

En salle, Emmanuelle et Cédric, accompagnés de toute l'équipe, veillent à vous offrir un service attentif, chaleureux et soigné, afin de vous faire vivre un moment convivial et agréable.

Je vous souhaite la bienvenue au Vioben et une excellente dégustation.

Sébastien Herry



Menu du Jour 29,00€

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés)

Déclinable en « Entrée /Plat » ou « Plat dessert »

L'Entrée

Le Plat

Le Dessert

Grandes Tablées

(À partir de 8 personnes)

Pour vous, nous vous proposons une expérience culinaire à partager pour l'ensemble de la table, pensée comme un véritable moment de convivialité.

En faisant confiance au Chef et à son équipe, laissez-vous guider à travers une succession de plats inspirés des produits de saison et des arrivages du moment.

Une parenthèse gourmande, où générosité, découverte et émotion se rencontrent au fil du repas.

70,00€ par personne

Commencer

« À partager... ou pas, mais ce serait dommage de ne pas goûter à tout ! »

Terrine Maison, Moutarde fumée et Pickles 15,00€

Assiette de Jambon Serrano 18 mois, Toast à l'ail 16,00€

Pinsa, Tomate Pesto et Burrata, pour 2 personnes 26,00€

Terrine de Foie gras coupée en salle, Condiment Oignons de Roscoff 18,00€

Ceviche de Poisson, Vierge d'agrumes, Condiment orange sanguine
Légumes Croquants 20,00€

Les Huîtres "Creuses N°3" de la Maison « LEGRIS »

Les 6 12,00€

Les 9 18,00€

Les 12 24,00€

Les Huîtres "Plates N°2" de Caroline Madec « le Vivier de Prat Ar Coum »

Les 6 14,00€

Les 9 21,00€

Les 12 28,00€

Les Demoiselles du Guilvinec, Mayonnaise

Les 200gr25,00€

Planche de Poissons fumés et marinés 150 gr 25,00€

L'Œuf Parfait aux Asperges, Sabayon Hollandaise 17,00€

Marinière de Coques 17,00€

Continuer

« Les choses sérieuses commencent... et se partagent encore mieux ! »

Côte de Bœuf, 1,2 kg, pour 2 personnes 79,00€
« Sauce Béarnaise »

Le Poisson du Moment cuit entier « prix selon le cours »

Pavé de Lieu Jaune, Sauce Beurre blanc 19,00€

Blanquette de Lotte 22,00€

L'Araignée Précassée, Mayonnaise 22,00€
« Environ 1,2kg »

Magret de Canard 300gr, Sauce Poivre vert 24,00€

Le Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé au Lard et Foie gras 29,00€
« L'héritage laissé par Yvon Morvan »

Le Traditionnel Plat en Sauce du Moment 19,00€

Le Chou-Fleur Grillé, Condiment Sésame, Fromage Frais aux Herbes 17,00€

Dégustation de Fruits de Mer 52,00€
« 4 huîtres creuses, 2 huîtres plates, 200 gr de langoustines, 2 coques ou palourdes,
1/2 araignée, bigorneaux »

Dégustation de Fruits de Mer Royal, pour 2 personnes 145,00€
« 8 huîtres creuses, 4 huîtres plates 400 gr de langoustines, 4 coques ou palourdes,
1 araignée, 1 homard, bigorneaux »

Homard Grillé Présenté Vivant
16,00€/ les 100 gr
« Selon arrivage, environ 600/800 gr »

Langouste Grillée Présentée Vivante
20,00€/ les 100 gr
« Selon arrivage, environ 800/900 gr »

Accompagner

« À choisir... ou à échanger discrètement !!! »

Pommes de Terre Allumettes de la Ferme de Quéménès 7,00€

Légumes du Moment « Petits Pois à la Française » 8,00€

Riz Pilaf 5,00€

Salade « Castelfranco » 6,00€

Embeurrée de Pommes de Terre 7,00€

Pour Plus de Plaisir

« Fromages sélectionnés et affinés par Maiwenn Marc, Fromagère à Saint-Thonan »

L'Assiette de fromages 14,00€
(Salade et Condiments)

Pour un Peu de Douceur

« Le moment où l'on dit 'juste une bouchée'... et on finit par tout partager ! »

Mousse au Chocolat 10,00€

Éclair à la crème Paris-Brest, pour 2 personnes 18,00€

Soupe de Fraises, Sorbet Citron-Basilic 10,00€

Tarte aux Framboises 11,00€

Flan Pâtissier, à la Vanille de Madagascar. 9,00€

La Coupe Ar Palud 12,00€

(Glace Vanille-Brownie-Caramel, Caramel au beurre salé, Noisettes, Cacahuètes Caramélisées et Chantilly)

Les Glaces Pokou

« Fabriquées à Landéda »

1 boule 3,50€. - 2 boules 6,50€. - 3 boules 10,00€

Avec ou sans Chantilly

Les Crèmes Glacées :

Vanille Gousses de Madagascar / Chocolat / Caramel fleur de sel

Les Sorbets Plein Fruit :

Citron-Basilic Bio / Fraise / Mangue-Passion

Les Gourmandes :

Vanille-Brownie-Caramel / Coco-Cacahuètes caramélisées-Chocolat

Les Moussillons du Vioben

« Des assiettes pensées pour les jeunes gourmands. »

Terrine Maison

Jolis Croustillants de poisson ou de poulet servis

avec frites ou légumes

2 boules de glace au choix

18,00€

RÉGALEZ-VOUS EN TOUTE SÉRÉNITÉ



Si vous ne terminez pas votre repas, emportez le. On s'occupe de tout !



Tous nos tarifs sont service compris et hors boissons.



La liste des allergènes est disponible sur demande.



Toutes nos viandes sont d'origine Française.



Un menu végétarien est possible, il est spécifié en vert sur notre carte.



*Recettes ne contenant pas de gluten.



Menu enfants adapté en termes de quantité. En cas de partage, un frais de couverts de 8€ sera appliqué.



Animaux non acceptés, sauf chien guide d'assistance

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS

