
Les Entrées

<i>Rillettes du pêcheur, Bouquet de mesclun, Toasts</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Œuf Mollet, Espuma carotte violette au Cumin, Tartine gourmande, Magret fumé</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Maquereaux marinés, Crèmeux de Choux-fleur, Légumes croquants acidulés</i>	<i>13,00 euros</i>
<i>Emietté Chair de tourteaux aux piments doux, Fraicheur autour de l'avocat</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Lieu fumé, Mariné à l'eau de betteraves rouges, Vinaigre de framboises</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Terrine froide de Foie Gras poêlé et pressé de pommes au poivre de Timut</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Lasagne de Langoustines, Crèmeux d'ail doux, Artichauts et petits pois</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Coupe de Bigorneaux</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise (environ 200g)</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise (environ 400g)</i>	<i>37,00 euros</i>
<i>½ Crabe ou ½ Araignée (selon l'arrivage)</i>	<i>14,00 euros</i>

Les Huîtres

Huîtres Creuses E.Legris n°3

<i>Les 6</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les 9</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Les 12</i>	<i>20,00 €</i>

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Les Fruits De Mer

<i>Assiette de Fruits de mer (1 personne)</i> <i>(3 huîtres creuses, 2 coquillages, 3 langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>32,00 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer (1 personne)</i> <i>(6 huîtres creuses, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>49,50 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer ROYAL (1 personne) Sur commande</i> <i>(6 huîtres creuses, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, 1/2 Homard, bigorneaux)</i>	<i>64,00 euros</i>
<i>Homard Grillé (à choisir dans notre vivier) Env.500g/pers</i>	<i>12,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée (à choisir dans notre vivier) Env.500g/pers</i>	<i>16,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Crabe à la planche (Crabe entier, Mayonnaise) Env.1kg/1,2 kg</i> <i>Servi avec des pommes de terre</i>	<i>24,00 euros</i>

*N'hésitez pas à composer vous-même votre plateau en vous référant à la carte des entrées.
Si vous le souhaitez, vous pourrez terminer votre plateau à domicile.*

Nous proposons aussi nos plateaux de fruits de mer à emporter...

Les Poissons

<i>Pavé de Cabillaud, Sauce crustacés, Légumes du Moment</i>	<i>16,00 euros</i>
<i>Cotriade « retour de pêche », Bisque de crustacés</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Pavé de Lieu jaune, Beurre blanc au Yuzu, Légumes du Moment</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Blanquette de Lotte, Bouillon curry 1001 nuits, Riz blanc crémeux</i>	<i>25,00 euros</i>
<i>Tronçon de Barbue, Beurre blanc au Yuzu, Légumes du Moment</i>	<i>27,00 euros</i>
<i>Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre-Henri Calvez</i>	<i>Prix selon le cours</i>

Notre Spécialité

<i>Le fameux Ragôût de homard du Vioben (30 minutes de préparation)</i>	<i>58,00 euros</i>
---	--------------------

Les Viandes

<i>Trilogie gourmande « autour du Cochon »</i>	<i>21,00 euros</i>
<i>Pièce du boucher (bœuf) beurre Maître d'Hôtel</i>	<i>23,00 euros</i>
<i>Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré, farci au chou frisé et Foie Gras, Poêlée de légumes</i>	<i>26,00 euros</i>

Nos viandes sont d'origine Française

Les Desserts

<i>Sablé Citron meringué et confit de framboises, Sorbet citron</i>	8,50 euros
<i>Choux craquelin noisette, Crèmeux caramel au beurre salé</i>	8,50 euros
<i>Nage parfumée, Fraises et rhubarbe et son sorbet rubanné</i>	9,00 euros
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille</i> (Cuisson 10 minutes)	9,00 euros
<i>Parfait glacé aux deux chocolats et fèves de Tonka, Cristaline cacaoté</i>	9,00 euros
<i>Cœur de Nougat glacé aux fruits rouges</i>	9,00 euros
<i>Assortiment de Fromages locaux, salade</i>	8,50 euros
<i>Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes</i>	8,50 euros
<i>Irish Coffee</i>	8,50 euros

Les Glaces

Composez votre coupe avec les glaces artisanales : **JAMPI**

1 boule : 2,10 euros **2 boules :** 4,20 euros **3 boules :** 6,30 euros

Supplément Chantilly 1,50 euros

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

Sorbets : Citron, Passion, Framboise, Fraise

Dame blanche : 2 boules Vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Chocolat Liégeois : 2 boules Chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Café Liégeois : 2 boules Café, café, chantilly	7,00 euros
Coupe Colonel : 2 boules Citron, Vodka	8,00 euros
Coupe Martiniquaise : 2 boules Passion, Rhum, chantilly	8,00 euros

Menu « La Tour Noire » 29,00 €

1 entrée au choix : - Œuf Mollet, Espuma carotte violette au Cumin, Tartine gourmande, Magret fumé
- Maquereaux marinés, Crèmeux de Choux-fleur, Légumes croquants acidulés

1 plat au choix : - Cotriade « retour de pêche », Bisque de crustacés
- Trilogie gourmande « autour du cochon »

Option 8,50 € : - Assortiment de fromages locaux, Salade
- Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes

1 dessert au choix : - Sablé Citron meringué et confit de framboises, Sorbet citron
- Choux, craquelin noisette, Crèmeux caramel au beurre salé

Menu « Île Stagadon » 42,00 €

1 entrée au choix : - Emietté Chair de tourteaux aux piments doux, Fraicheur autour de l'avocat
- Lieu fumé, Mariné à l'eau de betteraves rouges, Vinaigre de framboises

1 plat au choix : - Blanquette de Lotte, Bouillon curry 1001 nuits, Riz blanc crèmeux
- Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré, farci au chou frisé et Foie Gras, Poêlée de légumes

Option 8.50€ : - Assortiment de fromages locaux, salade
- Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes

1 dessert au choix : - Nage parfumée, Fraises et rhubarbe et son sorbet rubanné
- Parfait glacé aux deux chocolats et fèves de Tonka, Cristaline cacaoté

Toute modification dans un menu sera facturée en supplément

Menu « Île Vierge » 59,00 €

Faites-vous plaisir en découvrant les plats Phares du Vioben en portion dégustation

La terrine froide de Foie Gras poêlé et pressé de pommes au poivre de Timut

-

La lasagne de Langoustines, Crèmeux d'ail doux, Artichauts et petits pois

-

Le Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre-Henri Calvez

-

Le cœur de Nougat glacé aux fruits rouges

Menu « Plaisir dans les Abers » 85,00 €

Faites-vous plaisir en découvrant les plats Phares du Vioben en portion dégustation

La terrine froide de Foie Gras poêlé et pressé de pommes au poivre de Timut

-

La lasagne de Langoustines, Crèmeux d'ail doux, Artichauts et petits pois

-

Le Fameux ragoût de Homard Breton du Vioben

-

Le Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre-Henri Calvez

-

Le cœur de Nougat glacé aux fruits rouges

Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

(Uniquement -10 ans)

Rillettes du pêcheur ou Rosace de Melon

Filet de poisson du moment ou Steak haché ; Frites et légumes

Fondue au chocolat, fruits frais

Toute modification dans un menu sera facturée en supplément