

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



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

Médaillon de Bœuf maturé, 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