
Les Entrées

<i>Œuf mollet, Butternut et Foie gras poêlés, Emulsion Châtaigne*</i>	16,00 euros
<i>Méli-Mélo de Betteraves marinées, Poisson fumé par nos soins, Vinaigrette Ciboulette</i>	20,00 euros
<i>Royal de Champignons, Dans son jardin des sous bois</i>	20,00 euros
<i>Coupe de Bigorneaux*</i>	8,00 euros
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise* (environ 200g)</i>	19,00 euros
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise* (environ 400g)</i>	37,00 euros
<i>½ Crabe ou ½ Araignée* (selon l'arrivage)</i>	14,00 euros

Les Huîtres

*Huîtres Creuses Legris n°3**

<i>Les 6</i>	12.00 €
<i>Les 9</i>	18.00 €
<i>Les 12</i>	24.00 €

* Sans Gluten



Les Fruits De Mer

<i>Assiette de Fruits de mer</i> * (1 personne)	32,00 euros
<i>(3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	
<i>Plateau de Fruits de mer</i> * (1 personne)	49,50 euros
<i>(6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	
<i>Plateau de Fruits de mer ROYAL</i> * (2 personnes)	130,00 euros
<i>(12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)</i>	
<i>Homard Grillé</i> * (présenté vivant) Env.500g/pers	12,00 euros
	<i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée</i> * (présentée vivante) Env.600g/pers	16,00 euros
	<i>Les 100g</i>
<i>Crabe à la planche</i> * (Crabe précassé, Mayonnaise) Env.1kg/1,2 kg	24,00 euros
<i>Servi avec des pommes de terre</i>	

Si vous ne terminez pas votre plateau, emportez le à votre domicile (on s'occupe de tout)

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

La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Sans Gluten



L'incontournable

*Le Fameux Râgout de Homard du Vioben **

65,00 euros

Les Poissons

Trilogie de Poissons, Far noir et Légumes façon « Pot au Feu », Lipig

20,00 euros

*Lotte rôtie, Crispy au Lard, Nouilles chinoises croquantes, Petits légumes,
Bouillon à l'Ail doux*

26,00 euros

*Dos de Lieu jaune, Crémeux de Topinambours, Endives braisées au Vermouth,
Vierge Pomme Noisette **

25,00 euros

*Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre Henri Calvez **

28,00 euros

Les Viandes

*Poitrine de Porc confite aux Algues, Céleri fumé et grillé, Jus aux Algues **

25,00 euros

*Filet de Bœuf « Façon Rossini » **

29,00 euros

Nos viandes sont d'origine Française

* Sans Gluten



Les Desserts

<i>Baba au Rhum, Ananas poché, Sorbet Passion</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Elégance au Chocolat Noir</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Le Soufflé au Grand Marnier*</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Pannacotta « façon vin chaud », Poire pochée</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc : (Timoioix, Darley, Lait cru de vache, Le 'Vioben' (Chèvre algues et Spiruline), Salade)</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>10,00 euros</i>

Les Glaces

Partition glacée Déclinaison de sorbets *9,00 euros*

Composez votre coupe avec les glaces artisanales : JAMPI

1 boule : 3,00 euros 2 boules : 6,00 euros 3 boules : 9,00 euros

Avec ou Sans Chantilly

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

Sorbets : Citron, Framboise, Fruits de la Passion, Poire, Orange Sanguine

* Sans Gluten



Menu « Île Stagadon » 46,00 € (3 plats)

1 entrée au choix :

- Méli-Mélo de Betteraves marinées, Poisson fumé par nos soins, Vinaigrette Ciboulette
- Œuf mollet, Butternut et Foie gras poêlés, Emulsion Châtaigne

~~~

1 plat au choix :

- Lotte rôtie, Crispy au Lard, Nouilles chinoises croquantes, Petits légumes, Bouillon à l'Ail doux
- Dos de Lieu jaune, Crémeux de Topinambours, Endives braisées au Vermouth, Vierge Pomme Noisette
- Poitrine de Porc confite aux Algues, Céleri fumé et grillé, Jus aux Algues

~~~

Option 10,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc
(Timanoix, Darley, Lait cru de vache, Le 'Vioben' (Chèvre algues et Spiruline), Salade)

~~~

1 dessert au choix :

- Baba au Rhum, Ananas poché, Sorbet Passion
- Élégance au Chocolat Noir

---

Menu Tour Noire 32,00 €

---

**Déclinaison possible de ce menu pour les Végétariens à 28,00 €**

- Velouté de Butternut, Brisures de Châtaignes et Herbes fraîches\*
- Trilogie de Poissons, Far noir et Légumes façon « Pot au Feu », Lipig
- Pannacotta « façon vin chaud », Poire pochée



---

Pour les enfants

(Uniquement -12 ans)



« Com' Maman, Com' Papa »

Tous les plats et menus de la carte, en portions adaptées à nos jeunes gourmets,  
Mais les Prix de la carte divisés par 2

*Votre menu a été pensé par notre Chef, pour assurer l'équilibre de votre repas. Merci de respecter son travail.  
Toute modification quelle qu'elle soit sera facturée en supplément.*

---

Menu « Île Vierge » 59,00 € (4 plats)

---

- Méli-Mélo de Betteraves marinées, Poisson fumé par nos soins, Vinaigrette Ciboulette

~~~

- Royal de Champignons, Dans son jardin des sous bois

~~~

1 plat au choix :

- Lotte rôtie, Crispy au Lard, Nouilles chinoises croquantes, Petits légumes, Bouillon à l'Ail doux
- Dos de Lieu jaune, Crémeux de Topinambours, Endives braisées au Vermouth, Vierge Pomme Noisette
- Poitrine de Porc confite aux Algues, Céleri fumé et grillé, Jus aux Algues

~~~

Option 10,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc
(Timanoix, Darley, Lait cru de vache, Le 'Vioben'(Chèvre algues et Spiruline), Salade)

~~~

1 dessert au choix :

- Baba au Rhum, Ananas poché, Sorbet Passion
- Élégance au Chocolat Noir
- Soufflé au Grand Marnier

---

Menu « Plaisir dans les Abers » 86,00 € (6 plats)

---

Ou 80.00€ sans fromages (5 plats)

**Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation**

*Le Royal de Champignons, Dans son jardin des sous bois*

~~~

Le Homard breton, Bouillon épice, Légumes au Beurre d'Estragon

~~~

*Le Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre Henri Calvez*

~~~

Le Filet de Bœuf « Façon Rossini »

~~~

*Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc  
Timanoix, Darley, Lait cru de vache, Le 'Vioben'(Chèvre algues et Spiruline), Salade*

~~~

Le Soufflé au Grand Marnier

***Votre menu a été pensé par notre Chef, pour assurer l'équilibre de votre repas. Merci de respecter son travail.
Toute modification quelle qu'elle soit sera facturée en supplément.***