

Restaurant Le Végétarium

Nos Entrées*

Œuf de La Ferme de Bréhon farci, pickles de carottes, salsa pois chiches au cumin, roquette (VG) (SG)

Carpaccio de saumon fumé, tartare de légumes aux algues, émulsion curry breton (SG) (SL)

Entrée du jour de notre chef

Nos Plats*

Poisson du moment aux herbes, crozets au sarrasin et légumes de saison

Paleron de bœuf au paprika fumé, écrasé de pommes de terre, jus à l'estragon (SG)

Plat du jour de notre Chef

Nos Desserts

Tarte finger aux fruits, biscuit à la noisette, sauce caramel au beurre salé (VG)

Crème brûlée chocolat noir et fève de tonka (VG)

Dessert du jour de notre chef (VG)

NOS FORMULES GROUPES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

21,⁸²€ HT

24€ TTC

Entrée + Plat + Dessert

26,³⁶€ HT

29€ TTC

Entrée + Plat + Dessert + Fromage

32,⁷³€ HT

36€ TTC

1 Verre de vin (ou soft) + eau + café 8,⁷¹€ HT | 10€ TTC

1 Kir vin Blanc (ou soft) + 1 Verre de vin + eau + café 12,⁰⁵€ HT | 14€ TTC

1 Coupe de Champagne (ou soft) + 2 Verres de vin + eau + café 24,⁵⁵€ HT | 29€ TTC

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER à partir de 10 personnes

par mail à seminaire@yvesrocherlagacilly.com ou par téléphone au **02 99 93 35 25**



Tous nos plats sont faits maison et inspirés de la saison

(SG) Sans Gluten (SL) Sans Lactose (VG) Végétarien

*Viande de bœuf née, élevée et abattue en France



Le Végétarium est membre 1% for the Planet et à ce titre reverse 1% de son chiffre d'affaires à des associations environnementales

MAISON YVES ROCHER

FONDÉE EN 1959

Prix TTC service compris