Restaurant **Le Végétarium**

Nos Entrées

Carpaccio de champignons au yuzu, œuf poché, graines de moutarde, pickles et roquette (SG) (SL)

Effiloché de poissons marinés, lentilles noires, vierge à l'estragon, lait ribot (SG)

Suprême de canette à l'orange, espuma de pain grillé au paprika fumé et amandes torréfiées, vinaigrette acidulée

Nos Plats*

Curry de légumes au lait de coco et lentilles corail, mélange de 3 riz parfumés à la rose, croustillant au cumin (SL)

Nage de poissons et coquillages, papardelle et tagliatelles de légumes, pesto persillé au citron (SL)

Poitrine de bœuf* grillée aux épices, pak choï et carottes rôties au miel de La Gacilly, émulsion de badiane (SG) (SL)

Nos Desserts*

Création végétarienne du jour de notre Chef

Tiramisu café, chocolat, praliné au café, grue de cacao caramélisé et fèves de tonka

Cheesecake au citron, sésames noirs, croustillant maïs (SG)

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

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

**Viandes de volaille et de bœuf nées, élevées et abattues en France*

1% FOR THE PLANET

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 net service compris

Groupes Séminaires B2B
Février 2024