

Restaurant Le Végétarium

Nos Entrées*

Entrée du jour de notre Chef 10€

Œuf mollet aux herbes fraîches, pomme de terre fumée,
courge spaghetti, tuile croustillante au parmesan  10€

Bouillon de champignons au miso et baies de Timur, nouilles de riz,
menthe et coriandre fraîche    10€

6 huîtres de Mr Le Goff de Pencadénic, vinaigrette à l'échalotte et dulce   11€ 

Pastrami de truite, tagliatelles de poireaux à la poudre de réglisse,
haricots blancs aux algues bretonnes 10€

Nos Plats*

Plat du jour de notre Chef 20€

Curry de légumes au lait de coco et lentilles corail, mélange de 3 riz parfumés
à la cardamome, croustillant au cumin   20€

Poêlée de Saint-Jacques, velours de sarrasin, céleri rave au lait ribot,
gomasio breton  21€ 

Fondant de porc** caramélisé au miel de La Gacilly,
pommes confites au poivre de Sichuan, salsifis glacés au jus de viande  20€

Filet de canette** aux agrumes, jus de viande réduit au Grand Marnier,
écrasé à la courge, légumes rôtis, zestes d'agrumes 20€

Nos Desserts*

Dessert du jour de notre Chef  10€

Dégustation de fromages bretons  10€

Craquant chocolat noir, poire au caramel et praliné aux graines de courge,
sauce chocolat chaud   10€

Clémentines pochées aux épices chai espuma, aux marrons de Christophe Royer
à Cournon, crumble pain d'épices  10€

Café, thé ou infusion gourmand  11€ 

NOS FORMULES

Entrée + Plat  ou Plat + Dessert **24€**

Entrée + Plat + Dessert **29€**

 Supplément de 1€, par plat, à ajouter au prix des formules.

Restaurant Le Végétarium

Menu Enfant* (jusqu'à 12 ans) **12€50**

Nos Plats*

Poisson du jour,
pommes paille (SL)

OU

Fondant de porc** rôti,
écrasé de légumes du moment (SL)

Nos Desserts*

Clémentines pochées aux épices chai,
espuma aux marrons,
crumble pain d'épices (V)

OU

Meli mélo de gourmandises (V)



Tous nos plats sont faits maison et inspirés de la saison

*Merci de vous assurer, auprès de nos équipes, que l'un de ces 15 allergènes, cités ci-dessous, ne figurent en aucun cas dans le choix de vos plats : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides et produits à base d'arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques, Sarrasin.

(SL) Sans Lactose (V) Végétarien

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

Vous êtes au cœur de la Maison Yves Rocher !

Pour appréhender pleinement tout l'esprit de la Marque Yves Rocher, c'est le moment ou jamais de visiter le Musée Immersif et de prendre soin de vous avec la Cosmétique Végétale® à la Boutique & Institut. Et pour vos futurs événements professionnels, pensez aussi à notre Espace de Séminaire !



Restaurant
Le Végétarium



Espace Séminaire



Musée Immersif
Yves Rocher***



Boutique & Institut
Yves Rocher

OFFRE PRIVILÈGE

***Tarif réduit au Musée Immersif Yves Rocher pour les clients du Restaurant Le Végétarium sur présentation de votre ticket de caisse ou de votre réservation.



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