

Restaurant Le Végétarium

VOTRE MENU DE FÊTE DE FIN D'ANNÉE Spécial GROUPES : novembre, décembre & janvier



Le Chef vous propose...

Œuf brouillé à l'huile de truffe de la ferme de Brehon,
tartare de céleri, carotte et jeunes pousses d'épinards

Filet de maigre, risotto au Safran,
pesto de basilic et citron vert

ou

Suprême de pintade, champignons sauvages,
écrasé de patates douce et julienne de fenouil

Baba au rhum, sirop au café,
ganache au chocolat et gruë de cacao caramélisé

FORFAITS BOISSONS

| | |
|--|-----|
| 1 Verre de vin (ou soft) + eau + café..... | 10€ |
| 1 Kir vin Blanc (ou soft) + 1 Verre de vin + eau + café..... | 14€ |
| 1 Coupe de Champagne (ou soft) + 2 Verres de vin + eau + café..... | 29€ |

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

Prix TTC service compris

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



Tous nos plats sont faits maison et inspirés de la saison



COFFRETS ENTREPRISE

Récompensez, remerciez, fidélisez. Offrez à vos équipes et partenaires une expérience bien-être exclusive à La Grée des Landes ou au Végétarium.

> Découvrez nos COFFRETS CADEAUX Groupes & Entreprise :
lagreedeslandes.com

Suivez-nous sur @YvesRocherLaGacilly    Rendez-vous sur maisonyvesrocher.fr