



Menu truffe

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le soir et le week-end : 175€



Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément

Suggestion par Isabelle, notre sommelière,
de 3 verres (10 cl) en accord avec le menu : 45€



Coulis de poireaux, crème d'œuf et truffe

-

St jacques, truffe, choux de Bruxelles et craquant de sarrasin

-

*Ravioles d'oignons, râpé de tomme de brebis à la truffe, salade de cresson
et jus de rôti*

-

*Chevreuil à la truffe, lasagne de céleri à la crème, purée de patate douce pimentée,
épinard et échalotes confites*

-

Soufflé à la bière, glace poivre et truffe

-

Rosace de coing, yuzu et glace coco gingembre



*Vous pouvez retrouver tous nos producteurs locaux sur notre site.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous en parler au moment de la commande.

Notre restaurant ferme à 15h30 le midi et à 24h00 le soir.



Bonne dégustation

Vendredi 19 janvier 2024

Depuis 28 ans, avec mon équipe, c'est une cuisine gastronomique de l'instant que je vous propose. Au Pont d'Acigné, tout est cuisiné sur place et fait maison bien sûr ! Chaque jour, je sélectionne auprès de mes producteurs et artisans des produits de qualité et cultivés/élevés dans un mode respectueux de l'environnement. Toutes nos préparations sont donc de saison, et peuvent être accompagnées d'un bel accord mets et vins, proposé par notre sommelière Isabelle JUMEL. Notre engagement pour le respect des produits, du travail et de la planète sont très forts depuis toujours. Et la bienveillance envers nos clients, nos producteurs et notre équipe est une évidence.

Sylvain Guillemot