



# Menu dégustation

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le soir et le week-end : 92€



Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément

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



*St jacques fumée, kimchi de chou mousse kombava*

-

*Ravioles de foie gras et son bouillon thaï (sup truffe 17€)*

-

*Poularde de chez Olivier Renault\**

*Ou*

*Rouget, effeuillé de navet*

-

*Soufflé bière glace poivre de Jamaïque*

-

*Fraicheur de kiwi de marché de St Thérèse*

*ou*

*Coing, mousse curcuma 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 16 février 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*

## ***Menu enfant***

***Par Sylvain et son équipe***

***Servi jusqu'à 12 ans : 30€***



***Une mise en bouche***

-

***Une viande ou un poisson avec pomme de terre sautées***

-

***Une glace maison***

