



# Menu découverte

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le soir et le week-end : 125€



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 de plongée fumée, kimchi de chou mousse kombava*

-

*Dorade royale, rosace de navet*

-

*Ravioles de foie gras de Frédéric\* bouillon thaï*

-

*Canard de la ferme du Mée et asperge blanche Angevine*

-

*Mousse fenouil, sorbet menthe bergamote*

-

*Fraicheur de kiwi du marché de St Thérèse*

-

*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 15h00 le midi et à 24h00 le soir.



***Bonne dégustation***

***Jeudi 11 avril 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*