



# Menu gastronomique

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le midi du mercredi au vendredi (Hors jour Férié) : 65€



Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément

Suggestion par Isabelle, notre sommelière,  
de 3 verres (10 cl) en accord avec le menu et une boisson chaude : 30€



*Moule de corde, gnocchi d'aubergine de chez Vincent\**

-

*Ravioles d'oignon et citronnelle thaï*

-

*Poitrine de bœuf de Thierry Le Marchand\* betterave à l'oseille et shitaké Breton*

-

*Mousse fenouil et fraise*

-

*Pressé de rhubarbe*



\*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 15h.



**Vendredi 12 juillet 2024**

***Bonne dégustation***

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*