



Menu de la St Sylvestre

Par **Sylvain** et son équipe

185€ sans les boissons



Accueil d'inspiration.

-

Grosse St Jacques, pressé de chou pontoise et caviar

-

Tarte de crevettes bouquet et betterave au jus corsé

-

Ormeau rôti au beurre salé, espuma de pomme de terre au foin et laitue de mer

-

Ravioles de foie gras truffées et bouillon de céleri

-

Poularde truffée farcie en croûte, échalote confite et cresson

-

Tomme de Pie Noire affinée, confit de nèfle fumée

-

Soufflé à la bière, glace poivre

-

Ecume de riz aux agrumes, fraîcheur de lait ribot

-

Mignardises



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

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous en parler.



Toute l'équipe vous souhaite une bonne dégustation

Mardi 31 décembre 2024

Depuis 29 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