



Menu déjeuner

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le midi du mercredi au vendredi (Hors jours férié) : 52€



Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément

Suggestion par Isabelle, notre sommelière,

de 2 verres (10 cl) en accord avec le menu et une boisson chaude 20€



Tataki de bœuf de chez Aline bouillon de chanvre*

Ou

Maquereau, poireau et tagète

-

Échine de porc de la ferme du Chenot

Ou

Lieu de ligne, betterave et choux kale

-

Tarte feuilleté agrume et pomme , sorbet coriandre

Ou

Chocolat, sarrasin et oseille



*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.



Merci et bonne dégustation

Jeudi 20 février 2025



Depuis 30 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