



Menu dégustation 105€

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le midi et le soir, du mercredi au dimanche



St jacques de plongée, kimchi, mousse combava

-

Ravioles de foie gras de chez Frédéric et bouillon thaï

-

Bœuf maturé Angus de la ferme d'Eben, câpre et capucine

Ou

Ventrèche de thon, haricots verts

-

Craquant prune, glace criste marine

-

Rosace de coing, glace tagète

Ou

Pêche de jardin, glace feuille de gingembre



*Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément : Suggestion par Isabelle,
notre sommelière, de 3 verres (10 cl) en accord avec le menu : 45€*

Bonne dégustation



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

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