



Menu de la St Sylvestre 215€ sans les boissons

Par Sylvain et son équipe

Bouchée d'accueil d'inspiration

Tarte fine d'araignée et caviar Français

Damier craquant de st jacques et truffe

Orveau poêlé, pressé d'endive et jus corsé

Homard spaghetti de choux rave, jus de carcasse

Ravioles de foie gras de chez Frédéric et bouillon céleri et cardamone*

Poularde à l'Égyptienne chez Olivier Renault demi-deuil
navet glacé, cresson fontaine*

Tomme du gros chêne aligot crémeux*

Fraîcheur de kiwi

Mousse coing, bergamote et chips de châtaigne



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/élévés 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