



## *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*

-

*Ormeau 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 cardamome*

-

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

-

*Tomme du gros chêne\* aligot crémeux*

-

*Fraicheur 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/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*