



# *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 thai  
(sup truffe 20€)*

-

*Poularde à l'Égyptienne chez Olivier Renault\**

*Ou*

*Lotte et endive braisé*

-

*Soufflé bière, glace poivre de Jamaïque*

-

*Mousse coing et chips de châtaigne*

*Ou*

*Poire, glace coco 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*