



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
(sup truffe 20€)*

*Canard chez Olivier Renault*en tourte feuilleté*

Ou

Pagre de ligne et endive braisée

Soufflé bière, glace poivre de Jamaïque

Mousse coing, glace sapin 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/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

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