



Menu dégustation 105€

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le midi et le soir, du mercredi au dimanche

Fraîcheur d'asperge printanière émulsion verveine

-

Tarte fine à l'araignée, écume de corail

-

Agneau de chez Mathilde, harissa*

Ou

Maigre de ligne, courgette grillée

-

Tomme de vache de la ferme du Gros Chêne,*

Mousse de pomme de terre foin (supplément 20 €)

-

Tarte citron, criste marine sorbet criste marine

-

Rhubarbe confite à l'infusion de rose,

mousse estragon sorbet hibiscus

Ou

Fraises mousse fenouil, glace baie de timut



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