



Menu de la fête des mères 120€

Par Sylvain et son équipe



Pré-rentree

-

Fraîcheur d'asperges vertes et blanches

-

Tarte fine à l'araignée, écume de corail et obione

-

Ravioles de foie gras de chez Frédéric et bouillon citronnelle thai*

-

Bœuf maturé, haricot vert vinaigrette de lilas et artichaud frit

-

Fraises mousse fenouil, glace baie de timut

-

*Rhubarbe confite à l'infusion de rose,
mousse estragon sorbet hibiscus*



*Vous pouvez retrouver tous nos producteurs locaux sur notre site.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous en parler au moment de la commande.

Notre restaurant ferme à 15h00 le midi et à 24h00 le soir.



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