Le Pont d'Acigné
CUISINE DE L'INSTANT

Menu découverte 135€

Par Sylvain et son équipe

Servi le soir et le week-end :135€

Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément

Suggestion par Isabelle, notre sommelière,
de 3 verres (10 cl) en accord avec le menu : 45€

Rose de céleri, friture de châtaigne, huile de coriandre menthe

-

St jacques de plongée de Louis, kimchi et combava*

-

Ravioles de foie gras de chez Frédéric et bouillon thaï*

-

*Canard de chez Olivier*en croûte*

-

Tomme de vache de la ferme du Gros Chêne,*
Mousse de pomme de terre foin

-

Craquant de coing, glace tagète

-

Ultra crémeux chocolat, mousse estragon

*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.

Le Pont d'Acigné
CUISINE DE L'INSTANT

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