



# Menu dégustation 105€

Par **Sylvain** et son équipe

Servi le midi et le soir, du mercredi au dimanche

*Tarte fine à l'araignée, écume de corail*

-

*Ravioles de foie gras de chez Frédéric\* et bouillon thaï*

-

*Canard de chez Olivier Renault\* en tourte feuilleté*

Ou

*Pagre, asperges crues et cuites*

-

*Soufflé à la bière, glace poivre de Jamaïque*

-

*Citron givré, biscuit aérien aux herbes, mousse menthe*

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*