Le Pont d'Acigné
CUISINE DE L'INSTANT

Menu gastronomique 67€

Par Sylvain et son équipe (5 services)

Servi le midi du mercredi au vendredi (Hors jour Férié) :

Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément

Suggestion par Isabelle, notre sommelière,
de 3 verres (10 cl) en accord avec le menu et une boisson chaude :30€

Aubergine, poivron, agastache

-

Poulpe, purée de patate douce pimentée, émulsion tagète

-

Filet de canard de chez Frédéric, choux, haricots

-

Tarte citron et figue, glace curcuma

-

Coing, glace verveine

*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 15h.

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