

Pour le vendredi 9 et le samedi 10 Novembre,
Maison Dumont vous propose:



Mises en bouche :

Crème de saumon fumé, oeuf de capelan
Velouté de potimarron et châtaigne
Crèmeux passion et tartare de St Jacques

Entrées froides :

Millefeuille de crêpes au thon
Timbale patate douce, mangue et crabe
Crèmeux de gambas
Terrine de Saint Jacques
Finger de volaille
Millefeuille saumon fumé, chèvre frais et basilic



Entrée chaude :

St Jacques façon Normande
Risotto crémeux de Homarde et petits légumes

Poissons :

Bar de Petit bateau, légumes de chez Bocel, beurre nantais
St Jacques, ravioles speck, artichaut poivrade, jus de cochon
St Pierre côtier, patate douce, agrumes, Dolce Forte
Grosse aile de Raie, façon ravigote

Viandes :

Suprême de pintade fermière de la "Lombardais", ris de veau,
foie gras, morilles
Filet de canette "Domaine de Lanvaux", champignons des bois, sauce poivre
Entrecôte de veau Français, fruits d'automne, jus réduit

Desserts :

Tarte aux noix
Spère figue et vanille de Madagascar
Eclair Paris-Brest
Tarte création mangue passion



Pour nous contacter :

Tél : 02 99 79 49 23

@ : maisondumontrennes@gmail.com

Retrouvez nos menus dans les actualités de

notre site internet : www.maison-dumont.fr

Rejoignez-nous sur la page facebook :

<https://www.facebook.com/Maison-Dumont-Rennes-1627163517345245>




maison
DUMONT[®]
RENNES