

Pour le vendredi 30 Novembre et le samedi 1er Décembre,  
Maison Dumont vous propose:

**Mises en bouche :**

Caviar d'aubergine, petits légumes  
Velouté de potimarron, châtaigne, raisin  
Flan de foie gras, crème truffée



**Entrées froides :**

Crèmeux de langoustines  
Crabe, saveur des îles  
Terrine de Saint Jacques  
Millefeuille saumon fumé, chèvre frais et basilic  
Gâteau de crêpes au thon  
Entremets foie gras, mangue et canard séché  
Pâté croûte rustique  
Saumon mariné à l'aneth

**Entrée chaude :**

Tarte feuilletée, oignons confits, ventrèche, boudin noir,  
lard rôti, pomme, poire, herbes et thym  
Saumon sauce safranée



**Poissons :**

Rouget Perlon, pomme de terre, fenouil, courgette, américaine safranée  
St Jacques, maraîchère de légumes d'hiver, gratin de Yuzu, sauce champagne  
Maigre de ligne, légumes de chez "Bocel" rôtis, sauce Périgueux

**Viandes :**

Cassoulet au confit de canard  
Pintade, chou frisé, chou Kale, carotte, pied de veau, cèpes et jus fumé  
Filet de boeuf, foie gras, gratin de pomme de terre Agata, échalottes confites,  
Jus corsé et truffe



**Desserts :**

Tarte aux noix  
Ile flottante  
Tarte création ananas  
Réglotte aux framboises

**Pour nous contacter :**

Tél : 02 99 79 49 23

@ : [maisondumontrennes@gmail.com](mailto:maisondumontrennes@gmail.com)

**Retrouvez nos menus dans les actualités de**

**notre site internet :** [www.maison-dumont.fr](http://www.maison-dumont.fr)

Rejoignez-nous sur la page facebook :

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



maison  
**DUMONT**<sup>®</sup>  
RENNES