

Pour le vendredi 1er et le samedi 2 Février,
Maison Dumont vous propose:



Mises en bouche :

Verrine chèvre frais, pomme fondante, canard séché
Potimarron, Saint Jacques snackées, mangue
Guacamole, caillé de vache, saumon fumé label rouge

Entrées froides :

Opéra foie gras Breton
Tiramisu de homard
Timbale de patate douce, mangue et crabe
Terrine du pêcheur
Finger 100% volaille
Langue d'oiseau, Ecrevisse et pamplemousse
Terrine Saint Jacques



Entrée chaude :

Saint Jacques façon Normande

Poissons :

Saint Pierre côtier, pied de mouton, Jabugo et oignons cébettes
Gamberoni rôtis, en bouillon thaï
Saint Jacques poêlées, truffes "Tuber melanosporum", gnocchis de
pomme de terre en gratin

Viandes :

Cassoulet au confit de canard
T-bone de veau Français, légumes d'hiver rôtis, vrai jus
Suprême de pintade, ris de veau, foie gras, citron bergamote
et oranges



Desserts :

Baba au rhum
Tarte création Saint Honoré
Opéra framboise revisité
Tarte chocolat

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