

Pour le vendredi 8 et le samedi 9 Février,
Maison Dumont vous propose:



Mises en bouche :

Crèmeux passion, tartare de Saint Jacques
Mise en bouche crème de saumon et oeuf de Capelan
Crème brûlée foie gras

Entrées froides :

Maraichères de St-Jacques
Marbré de foie gras et artichaut
Crabe, saveur des îles
Terrine du pêcheur
Crèmeux de gambas
Paté croûte Rustique
Millefeuille saumon fumé, chèvre frais et basilic



Entrée chaude :

Saint Jacques, fondue de poireaux, sauce safrané

Poissons :

Rouget Barbet, comme une bouillabaisse
Black Tiger sauvage (gambas), poireaux rôtis, condiment noisette,
courge noix de beurre
Filet de sole poêlé, chanterelles, pieds de mouton, comme une blanquette

Viandes :

Canon d'agneau, céleri, carottes, navets, oignons tiges
Cuisse de canette "Domaine de Lanvaux", tout orange, sauce Dolce Forte
Gros morceau de Salers, ventrèche, gnocchis au fromage



Desserts :

Tarte aux noix
Sablé Breton, citron vert, orange sanguine
Eclair Paris-Brest
Tarte création pistache framboise

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