

Pour le vendredi 15 et le samedi 16 Mars,
Maison Dumont vous propose:



Mises en bouche :

Tartare de St-Jacques et céleri croquant
Panna cotta de foie gras, pomme et cidre
Crème d'asperges, saumon fumé, petits légumes

Entrées froides :

Aspic de crabe, concombre et pomelos
Terrine de Saint Jacques
Crabe saveurs des îles
Saint jacques façon normande
Saumon fumé façon hareng à l'huile
Pâté croûte, canard figue
Maquereau expresso
Millefeuille de foie gras , chutney exotique



Poissons :

Kokotxas, version portugaise, pesto
Langoustines au jus, tagliolini fraîches, poivrade, artichaut et chou fleur
Saint Jacques, risotto à l'asperge blanche, émulsion agrumes

Viandes :

Pintade Fermière, morilles crémees
Rognon de veau à la graine de moutarde
Boeuf " Charolais" oignons des cévennes rouges et roses, champignons
Lapin fermier, primeurs à l'ail nouveau, jus réduit



Desserts :

Gratin de framboise, citron
Tarte caramel
Opéra café
Tarte création pamplemousse, citron vert

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

Pour le vendredi 15 et le samedi 16 Mars,
Maison Dumont vous propose:



Mises en bouche :

Tartare de St-Jacques et céleri croquant
Panna cotta de foie gras, pomme et cidre
Crème d'asperges, saumon fumée, petits légumes

Entrées froides :

Aspic de crabe, concombre et pomelos
Terrine de Saint Jacques
Crabe saveurs des îles
Saint jacques façon normande
Saumon fumée façon hareng à l'huile
Pâté croûte, canard figue
Maquereau expresso
Millefeuille de foie gras , chutney exotique



Poissons :

Kokotxas, version portugaise, pesto
Langoustines au jus, tagliolini fraîches, poivrade, artichaut et chou fleur
Saint Jacques, risotto à l'asperge blanche, émulsion agrumes

Viandes :

Pintade Fermière, morilles crémees
Rognon de veau à la graine de moutarde
Boeuf " Charolais" oignons des cévennes rouges et roses, champignons
Lapin fermier, primeurs à l'ail nouveau, jus réduit



Desserts :

Gratin de framboise, citron
Tarte caramel
Opéra café
Tarte création pamplemousse, citron vert

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