

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



Mises en bouche :

St-Jacques marinée et céleri croquant
Panna cotta cassis et foie gras
Crème de saumon et œufs de capelan
Plateau Prestige minis fingers

Entrées froides :

Tartare de St Jacques et saumon, crème citron vert
Terrine de poulet, citron vert
Langue d'oiseau, Ecrevisse et pamplemousse
Opéra breton, pomme et cidre
Risotto crémeux de nos campagnes, crème de lard
Oeuf norvégien
Pâté croûte
Terrine Saint Jacques



Poissons :

Saint Pierre côtier, fenouil rôti et confit, aritchaut poivrade, tapenade
Bar de petite pêche, légumes, clémentines et agrumes
Saint Jacques poêlées, courgettes, risotto, émulsion basilic

Viandes :

Pintade de la "Lombardais", fois gras, ventrêche, gratin de rutabaga
Agneau rôti, légumes de chez "Bocel", sauge
Daube de boeuf à la provençale



Desserts :

Baba au Rhum
Tarte pamplemousse et citron vert
Dôme chocolat caramel
Tarte création mangue et 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