

# Pour le vendredi 5 et le samedi 6 Avril, Maison Dumont vous propose:



## **Mises en bouche :**

Tartare de saumon et Saint Jacques, crème yuzu  
Tomate, mini ratatouille et chèvre frais  
Compression de foie gras et magret fumé, gelée cassis

## **Entrées froides :**

Fond d'artichaut norvégien  
Millefeuille saumon fumé, chèvre frais et basilic  
Opéra Breton  
Aspic de lapin aux petits légumes  
Tiramisu de homard  
Bodega aubergine, légumes snackés, charcuterie italienne  
Finger 100% volaille  
Crabe, saveur des îles  
Cheesecake maquereau ricotta  
Terrine Saint Jacques



## **Poissons :**

Saint Jacques , risotto à l'asperge verte  
Saint Pierre de petite pêche, grenailles, oignons rouges, ail des ours  
Cabillaud rôti, primeurs de chez "Bocel", émulsion basilic

## **Viandes :**

Filet de boeuf, foie gras, façon Rossini  
Magret de canard, galette de maïs  
Rognons de veau à la graine de moutarde

## **Desserts :**

Tarte création framboise pistache  
Dôme fraise à la vanille de Madagascar  
Eclair caramel au beurre salé  
Tarte aux noix



## **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>

