

Pour le vendredi 19 et le samedi 20 Avril,
Maison Dumont vous propose:



Mises en bouche :

Boîte d'oeufs assortis à partager
Bulle coco, ananas, curry, crevette
Assortiment de minis fingers au foie gras

Entrées froides :

Crèmeux d'asperge blanche, oeuf poché et coulis vert
Aspic de lapin, petits légumes et estragon
Eclair saumon, asperge verte et oeuf de caille
Cheesecake de maquereau fumé
Marbré de volaille et foie gras
Bavarois de brochet et pétoncles, chaud froid aux herbes



Poissons :

Saint Jacques , risotto à la truffe
Sole de petit bateau, légumes primeurs au sautoir, jus brun
Barbue de petite pêche, soufflé au homard légèrement gratiné

Viandes :

Noix de ris de veau, morilles, émulsion crème
Carré d'agneau en croûte de poivre, girolles, amandes, jeunes carottes
Filet de veau, pommes de terre grenailles, oignons grelots, carottes, ail des ours
Suprême de pintade de la "Lombardais", la cuisse en Parmentier



Desserts :

Pyramide trois chocolats
Tarte mara des bois
Dôme framboise, thé matcha
Finger mangue passion, biscuit coco
ChouChou Caramel beurre salé

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