

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



**Mises en bouche :**

Crèmeux de patate douce, mangue et crabe  
Tartare de saumon fumé, crème yuzu  
Mousse d'aubergine et légumes du soleil

**Entrées froides :**

Rillettes aux deux saumons  
Cannelloni de crabe, riz arborio et crème citron vert  
Terrine de poulet, écrevisses  
Maraichère de St-Jacques  
Œuf poché, caviar d'aubergines et tomates confites  
Langue d'oiseau, Ecrevisse et pamplemousse



**Poissons :**

Aile de raie façon ravigote  
Dos de turbot de petite pêche, girolles fraîches, vermouth

**Viandes :**

Cuisse de pintade fermière en dodine, pêche jaune mi-séchée  
Pièce de boeuf de race Normande, échalote nouvelle, agnolotti, jus corsé  
Baron de lapin "Clos Vieuville", pâtes bio



**Desserts :**

Opéra abricot  
Baba au rhum à la vanille de Madagascar  
Tarte création pêche  
Verrine perles du Japon et framboise

**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>

  
maison  
**DUMONT**<sup>®</sup>  
RENNES