

Pour le vendredi 11 et le samedi 12 Octobre,  
Maison Dumont vous propose:



### **Mises en bouche :**

Crèmeux de patates douces, compotée de mangue, crabe  
Fine purée de Butternut, crème de chataignes, magret fumé  
Avocat, caillé, saumon fumé

### **Entrées froides :**

Rillettes de saumon, crème citron vert  
Risotto tout cochon, crème de lard, petits légumes  
Terrine de boudin blanc en mosaïque  
Finger 100% volaille  
Millefeuille de foie gras, chutney exotique  
Pâté en croûte rustique  
Tartare de saumon, Saint Jacques, crème yuzu  
Oeufs norvégiens



### **Poissons :**

Aile de raie de petite pêche, façon ravigote  
Dorade sébaste, cocos de paimpol, champignons des bois, ventrêche  
Moelleux de langoustines, variation autour du cèpe  
Saint Jacques, courgette jaune et verte, émulsion de basilic

### **Viandes :**

Canette fermière "La Lombardais", fruits d'automne, jus corsé  
Grenadin de veau, soubise, noix , gratin de macaronis  
Suprême de volaille de "Janzé", morilles crémees  
Baron de lapin "clos vieuville", carottes de chez "Bocel", plein d'herbes



### **Desserts :**

Cheesecake pêche  
Entremet figue cassis  
Tarte création mangue passion

**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