

Pour le vendredi 16 et le samedi 17 octobre  
Maison Dumont vous propose:



**Mises en bouche :**

Purée de butternut, magret, noisettes  
Bulle céleri, Saint Jacques marinées  
Crème brûlée foie gras, pommes fondantes

**Entrées froides :**

Tiramisu de gambas  
Finger foie gras, chutney exotique  
Crèmeux de butternut, Saint Jacques, girolles poêlées  
Pâté en croûte rustique  
Opéra foie gras, griottes  
Maraîchère de Saint Jacques  
Finger 100% volaille  
Crèmeux de homard



**Poissons :**

Saint Jacques poêlées , risotto girolles  
Merlu de petit bateau, cocos de Paimpol au lard stagionato  
Dorade royale sauvage, gratin de potimarron, jus cochon

**Viandes :**

Parmentier de boeuf à l'ancienne  
Fricassée de pintade fermière, champignons  
Agneau sauté minute, artichaut, abricots secs, citron  
Boeuf "Montbéliard", oignons roses caraméliés, fruits d'automne



**Desserts :**

Tarte pistache  
Opéra chocolat, café  
Tarte création ananas

**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