

LE RESTAURANT LE DOMINION

12 rue du belvédère 76130 Mont Saint Aignan

Du mardi midi au dimanche midi  Fait maison

De 12 h à 14h00 et de 19h00 à 21h00

Toutes vos commandes à emporter seront à passer

Par téléphone au [Tel 02 35 71 61 06](tel:0235716106) ou par Mail ledominion@orange.fr

**Nous informons notre aimable clientèle
Que seul le pain et les glaces ne sont pas fait maison**

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...), crustacés & produits à base de crustacés, œufs & produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja & produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame & produits à base de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Nos fruits et légumes sont sélectionnés par nos soins au MIN de Rouen

Sur les marchés de ROUEN

Nos poissons sont sélectionnés par notre

Mareyeur atlantique Dieppe et Fécamp

Nos truffes noires française viennent de chez Mme ROUBAUD

LA RABASSE DE L'ENCLAVE

3 Lotissement du Lac

84600 VALREAS

Les formules envies printemps été 2020

Choix des entrées froides ou chaudes, plats, dessert dans la carte

Les plats avec un astérisque ont un supplément de 10 €ttc
Dans les formules envies printemps été

39.90€ En 3 services sur place ou 35.90€ ttc à emporter
Entrée froide ou entrée chaude, plat, dessert

Ou

46.90€ En 4 services

*Entrée froide ou entrée chaude, plat,
déclinaison de fromages Normands selon vos envies, dessert*

Ou

53.90€ En 5 services

*Entrée froide, entrée chaude, plat,
déclinaison de fromages Normands selon vos envies, dessert*

Menu enfant

2 plats 24€ttc ou 28€ttc 3 plats

Choix dans la carte hors Astérix en rouge

Les envies printemps à la carte 2020  Fait maison

Entrée froide fait maison

Déclinaison de dorade, saumon fumé par nos soins au bois d'olivier accompagnée de son cake à la tomate 18.90€

Ou

Entremet foie gras , pain noir sur son marbré aux pommes 19.90€

Entrée chaude fait maison

Tartelette au foie gras ,truffes pickles d'oignon 18.90€

Ou

Parfait de homard velouté aux truffes 19.90€

Plats fait maison

Poire de bœuf sauce au tandoori, Gratin normand, Moelleux de pate douce 31.90€

Ou

Filets de sole sauce dieppoise, tian de légume, polenta crémeuse 32.90€

ou

* Fricassée de ris de veau aux truffes réalisé selon le marché du chef 36.90€

Déclinaison de 3 fromages normands selon notre sélection 9.90€

Nos desserts fait maison

Carpaccio de fruits frais au thé vert et son sorbet citron vert 15.90€

ou

Parfait glacé au cacao accompagné de sa tuile chocolat blanc 16.90€

Salons privés

Salon belvédère 100€ttc

Salon panoramique 200€ttc

Salon restaurant 500€ttc

Salon petit Monet 100€ttc

Salon grand Monet 200€ttc